Cuisinart®

Batteur sur socle 5 litres (5,5 pintes)

LIVRET DE RECETTES INCLUS

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'utilisation attentivement avant d'utiliser l'appareil.

SÉRIE SM-55C LIVRET D'UTILISATION

IB-6384-CAN-C

KW89427

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires. En voici quelques-unes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS**.
2. Mettez le batteur sur socle hors tension (OFF) et débranchez-le avant d'y raccorder ou de retirer un accessoire, ou de le nettoyer.
3. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants. Cuisinart recommande de ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil.
4. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement et les accessoires raccordés. Pour éviter de vous blesser ou d'endommager le batteur sur socle, gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles, tels que les fouets, à l'écart des pièces en mouvement pendant le fonctionnement.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut causer un incendie ou un choc électrique ou présenter un risque de blessure.
6. N'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
7. Ne dépassez pas les capacités énoncées dans le livret d'utilisation.
8. N'utilisez pas le batteur sur socle s'il est endommagé ou si son cordon d'alimentation est endommagé. Faites-le vérifier et réparer ou régler au besoin avant de l'utiliser de nouveau.
9. Quand vous utilisez un accessoire, assurez-vous d'avoir lu et compris les précautions de sécurité qui y sont applicables.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
11. Gardez le bol en acier inoxydable à l'écart des sources de chaleur, telles que la cuisinière, le four ou le micro-ondes.
12. Pour éviter les risques de choc électrique, ne mettez jamais l'unité électrique dans l'eau ou un autre liquide.
13. Retirez tous les accessoires du batteur sur socle avant de les laver.
14. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

REMARQUE : L'intensité maximale est établie selon l'accessoire qui consomme le plus de courant. Il est possible que d'autres accessoires recommandés utilisent moins de courant.

DANGER : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

L'éclair à tête de flèche dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'une « tension dangereuse » non protégée à l'intérieur de l'appareil assez élevée pour constituer un risque d'électrocution pour les personnes exposées.

Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'instructions importantes concernant l'utilisation et l'entretien dans le mode d'emploi de l'appareil.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

Le batteur sur socle est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures associées aux risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long.

Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, mais vous devez alors faire preuve d'extrême vigilance.

Si vous utilisez une rallonge électrique, son calibre doit être égal ou supérieur au calibre du batteur. De plus, elle doit être placée de façon qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

AVIS

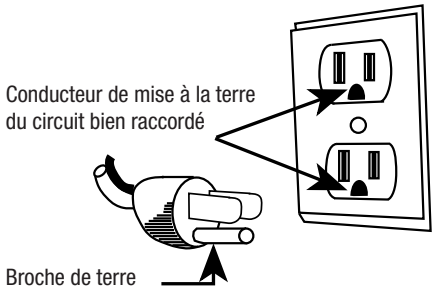
Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduira le risque de choc électrique en offrant au courant électrique un acheminement d'évacuation de moindre résistance. Cet appareil et muni d'un cordon électrique comportant un conducteur de terre et une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise appropriée qui est installée et mise à la terre conformément à tous les codes et règlements locaux.

Communiquez avez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas bein les instructions de mise à la terre ou si vous n'êtes pas sûr que l'appareil est mis à la terre de façon appropriée. Vous ne devez modifier d'aucune façon la fiche de branchement dont l'appareil est équipée.

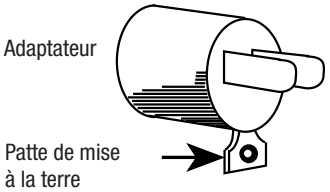
MISE EN GARDE : La mise à la terre mal effectuée peut causer des causer des risques de choc électrique.

MISE EN GARDE: Pour réduire les risque d'incendie et de choc électrique, n'enlevez pas le couvercle du bloc moteur. Le bloc moteur ne contient aucune pièce pouvant être entretenue par l'utilisateur. Confiez les réparations à une personne compétente.

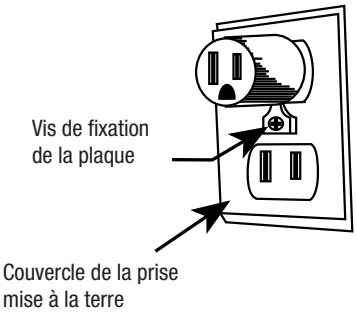
A.



B.



C.



DANGER
RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC
ÉLECTRIQUE. NE PAS OUVRIR.
MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE ET
DE CHOC ÉLECTRIQUE, N'ENLEVEZ PAS LE COUVERCLE DU BLOC MOTEUR.
IL NE CONTIENT AUCUN COMPOSANT POUVANT ÊTRE ENTRETENU PAR
L'UTILISATEUR. CONFIEZ LES REPARATIONS A UNE PERSONNE COMPETENTE.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions de sécurité 2
Caractéristiques et avantages 4
Instructions d'assemblage et diagramme.....6
Mode d'emploi 6
Nettoyage et entretien 7
Tableau des vitesses suggérées 8
Capacités maximales 9
Guide de dépannage 9
Trucs et conseils d'utilisation 9
Faire des biscuits 10
Faire du pain 10
Faire des gâteaux..... 11
Fouetter de la crème.....12
Accessoires vendus séparément 13
Recettes 14
Garantie..... 66

INTRODUCTION

Cuisinart monte la barre! Le batteur sur socle de 5 L (5,5 pintes) de Cuisinart® a la puissance, la capacité et la conception précise nécessaires pour effectuer toutes les tâches que demandent vos recettes. Avec ses trois accessoires, vous pouvez mélanger, fouetter et même pétrir. De plus, ses 12 vitesses, jumelées à la minuterie progressive à arrêt automatique, vous aident à travailler au régime approprié – et seulement pendant le temps demandé – pour vous garantir d'excellents résultats!

Le batteur sur socle est muni de trois prises d'accessoires spéciales pour recevoir divers accessoires que vous pouvez acheter séparément. Qu'il s'agisse de préparer des mélanges, de transformer les aliments, de presser le jus de vos agrumes préférés, de faire des pâtes maison ou d'hacher des viandes, il y a un accessoire qui vous aidera à accomplir la tâche exactement comme vous le voulez. (Voyez tous les détails à la page 13.)

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Tête inclinable**
   Pour faciliter la pose des accessoires ou le raclage des parois du bol.
2. **Couvercle**
3. **Prise haute vitesse**
   Située à l'arrière sur le dessus du batteur, la prise haute vitesse reçoit les accessoires mélangeur et robot culinaire (vendus séparément).
4. **Prise vilesse moyenne**
   Située à l'avant sur le dessus du batteur, la prise vitesse moyenne reçoit l'accessoire presse-agrumes (vendu séparément).
   4a. Bouchon de la prise vitesse moyenne
5. **Prise faible vitesse**
   Dissimulée derrière le petit couvercle à l'avant de la tête du batteur, la prise faible vitesse reçoit les gros accessoires, comme le hachoir et la machine à pâtes (vendus séparément).
   5a. Levier de déverrouillage du couvercle de la prise faible vitesse
6. **Prise pour petits accessoires**
   Reçoit le fouet à fil, le batteur plat, le crochet pétrisseur et le pare-éclaboussures.
7. **Bol en acier inoxydable de 6,5 L (7 pintes) à poignées**
   Bol de grande capacité muni de poignées qui le rendent facile à tenir, à vider ou à retirer.
8. **Levier de verrouillage de la tête**
   Verrouille la tête du batteur en position relevée.
9. **Touche marche/arrêt, « fold » et cadran de réglage de la vitesse**
   12 vitesses qui permettent de mélanger avec précision.
10. **Minuterie progressive de 15 minutes avec arrêt automatique**
    Met le batteur hors tension à l'écoulement du délai de réglage.

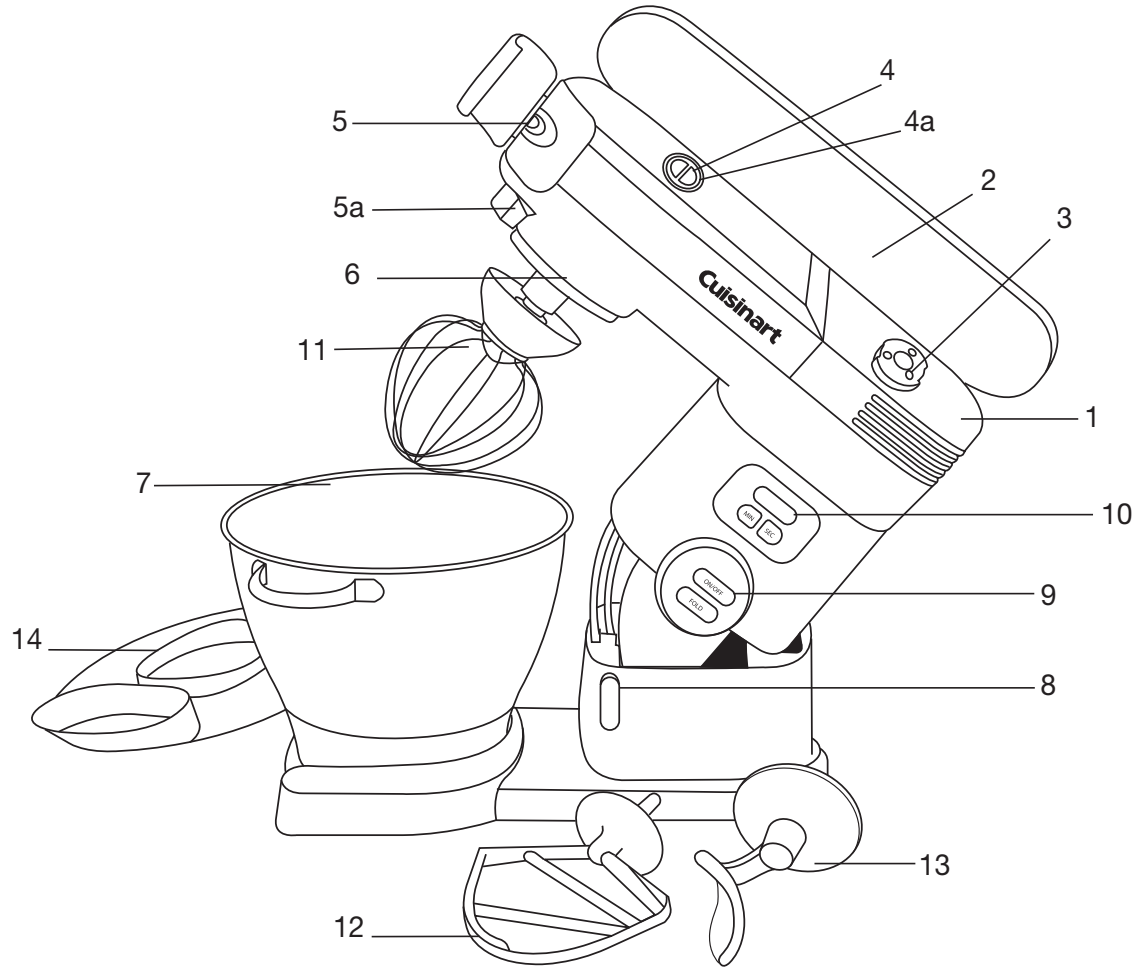
11. Fouet à fil
Sert à aérer les ingrédients ou les mélanges. On l'utilise habituellement pour battre les œufs, les blancs d'œuf ou la crème épaisse (recettes de gâteaux des anges, de gâteaux mousselines, de meringues ou les dacquoises, ou recettes de bonbons, comme le fudge blanc divinity) ou pour battre des pommes de terre après qu'elles ont été pilées avec le batteur plat.

12. Batteur plat
Sert à brasser, à mélanger ou à battre des ingrédients et des mélanges. On l'utilise habituellement pour mélanger le glaçage, la pâte à biscuits ou à gâteaux ou les pâtes lisses. (On commence la pâte à pain à la levure avec le batteur plat, puis on passe au crochet pétrisseur pour mélanger la pâte plus uniformément.) On l'utilise également pour faire des pâtes à tarte, des biscuits chauds à la levure chimique et des gâteaux sablés ou des pâtes alimentaires, pour mélanger les ingrédients d'un pain de viande ou des boulettes de viande ou pour piler les pommes de terre.

13. Crochet pétrisseur
Sert à finir le mélange et à pétrir les pâtes à la levure dont on fait des pains, des petits pains, de la pizza ou de la focaccia ou des brioches.

14. Pare-éclaboussures avec bec verseur
Prévient les éclaboussures quand on mélange ou qu'on ajoute des ingrédients.

15. Coussinet de bol (non montré)
Fait sous le bol à mélanger pour le maintenir en position.



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Relever la tête du batteur – Tirer sur le levier de verrouillage de la tête et relever la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position haute.

Poser le pare-éclaboussures – Avant de raccorder un petit accessoire, relever la tête du batteur et poser le pare-éclaboussures sur le rebord au-dessus de la prise pour petits accessoires jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.

Retirer le pare-éclaboussures : Relever la tête du batteur et glisser le pare-éclaboussures hors du rebord.

Poser le bol sur la base – Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position.

Poser l'accessoire – Poser le batteur plat, le fouet à fil ou le crochet pétrisseur dans la prise pour petits accessoires. Tourner l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en position; le tourner dans le sens contraire pour le retirer.

Descendre la tête du batteur – Tirer de nouveau sur le levier de verrouillage de la tête et descendre la tête jusqu'en bas.

Remarque : Il n'est pas nécessaire de retirer le pare-éclaboussures pour changer d'accessoire.

MODE D'EMPLOI

Pour mettre le batteur en marche

1. Tourner le cadran à la vitesse désirée, entre 1 et 12 (voir la section sur les réglages de vitesse à la page 8).
2. Appuyer sur le bouton marche/arrêt (On/Off) au centre du cadran.

Pour mettre le batteur hors tension

1. Appuyer sur le bouton marche/arrêt (On/Off) : le batteur cesse de mélanger et il est mis hors tension.

Pour utiliser la minuterie progressive

1. **Choisir la vitesse –** Régler le cadran à la vitesse désirée.
2. **Armer la minuterie –** Abaisser et maintenir le bouton « Minute » ou « Seconde » jusqu'à ce que l'indication 00:00 commence à clignoter. Garder le bouton abaissé pour faire défiler les chiffres ou appuyer successivement dessus pour avancer d'un chiffre à la fois jusqu'à l'obtention du délai désiré. Le réglage maximal est de 15 minutes.
3. **Lancer la fonction de mélange chronométré –** Appuyer sur le bouton marche/arrêt (On/Off) au centre du cadran : le batteur commence à tourner et le temps commence à s'écouler sur la minuterie.
4. **Arrêt automatique –** Le batteur s'arrête automatiquement de tourner quand la minuterie arrive à zéro. Une tonalité se fait entendre pour annoncer l'arrêt.

Pour interrompre temporairement la minuterie

1. Appuyer sur le bouton marche/arrêt (On/Off) une fois pour arrêter le batteur et interrompre temporairement la minuterie (le nombre clignotera pour indiquer le passage au mode « pause »).
2. Faire les opérations nécessaires, telles que vérifier la consistance, racler les parois ou ajouter les ingrédients.
3. Appuyer de nouveau sur le bouton marche/arrêt (On/Off) : le batteur se remet à mélanger et la minuterie reprend son compte à rebours pour le temps qui reste.
4. Pour ajouter du temps en mode « pause », appuyer sur le bouton « Minute » ou « Seconde » jusqu'à l'affichage du temps désiré.

Caractéristique de sécurité : Après 5 minutes de pause, la minuterie se remet à zéro (00:00), une double tonalité se fait entendre et l'appareil est mis hors tension.

Pour modifier le temps en cours d'utilisation

1. Abaisser et tenir le bouton « Minute » ou « Seconde » jusqu'à ce que l'indication de temps commence à clignoter.
2. La minuterie est alors en mode « réglage ». Utiliser le bouton « minute » ou « seconde » pour choisir un nouveau réglage.

Pour annuler l'opération (remettre à 00:00)

1. **Quand le batteur est sous tension** Abaisser et tenir le bouton marche/arrêt (On/Off) pendant 2 secondes : la minuterie se remet à zéro (00:00) et l'appareil se met hors tension.
2. **Quand le batteur est hors tension** Abaisser et tenir le bouton marche/arrêt (On/Off) pendant 2 secondes : la minuterie se remet à zéro (00:00).

Pour plier

La fonction « Pliage » est utilisée pour mélanger les ingrédients à très faible vitesse. Elle correspond au bouton « Fold » situé au centre du cadran.

1. **Pour plier continuellement –** Tenir le bouton « Fold » abaissé pour mélanger les ingrédients; le relâcher pour arrêter.
2. **Pour plier par impulsions –** Appuyer sur le bouton « Fold » à répétitions pour combiner les ingrédients. Chaque impulsion donne une révolution et demie à deux révolutions et demie de l'accessoire (batteur plat, fouet à fil ou crochet pétrisseur).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher le batteur sur socle Cuisinart® avant de le nettoyer.

Bloc moteur : Essuyer le bloc avec un linge humide et assécher. Ne jamais utiliser d'abrasifs et ne jamais l'immerger dans l'eau.

Bol : Peut être lavé à la main et essuyé parfaitement, ou être lavé au lave-vaisselle. Ne jamais nettoyer le bol avec une brosse métallique, de la laine d'acier ou un produit javellisant.

Accessoires : Peuvent être lavés à la main et essuyés parfaitement, ou être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Pare-éclaboussures avec bec verseur : Peut être lavé à la main et essuyé parfaitement, ou être lavé dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

TABLEAU DES VITESSES SUGGÉRÉES

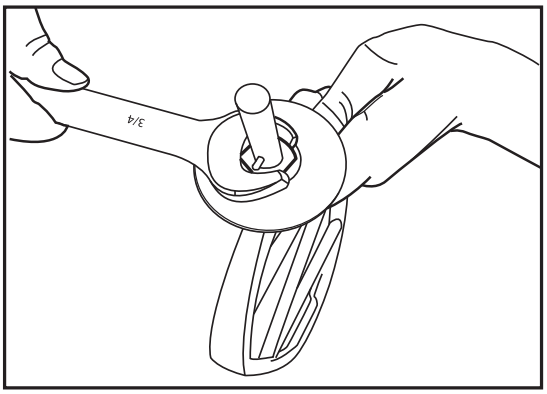
FOLD	• Ajouter les ingrédients à la fin du cycle de mélange • Mélanger des ingrédients secs		
1	• Démarrage en douceur – Brasser et amorcer les tâches de mélange ou de fouettage. • Ajouter des ingrédients secs (farine) aux pâtes lisses ou des liquides aux pâtes lisses ou aux ingrédients secs. • Commencer à mélanger (mettre en crème) des matières grasses avec du sucre. • Incorporer des matières grasses dans la farine pour les pâtes à tarte, les biscuits chauds à la levure chimique, les scones. • Amorcer le fouettage des œufs ou de la crème. • Brasser des ingrédients à mélanger sans les aérer. • Faire des garnitures streusel.	**7**	• Mettre des pommes de terre en purée. • Fouetter de la crème, du fromage à la crème ou du beurre pour qu'il soit plus facile à tartiner.
2	• Brasser. • Ajouter des ingrédients secs, tels que des noix, des morceaux de chocolat ou des fruits secs. • Pétrir des pâtes à la levure. • Mettre des pâtes en crème sans les aérer (comme pour le gâteau au fromage). • Commencer à piler des pommes de terre. • Mélanger certaines pâtes à pâtisserie. • Mélanger des muffins.	**8**	• Fouetter de la crème. • Mettre des pommes de terre en purée. • Battre des blancs d'œuf; ajouter du sucre à des blancs d'œuf fouettés.
3	• Mettre en crème. • Mélanger des pâtes lisses ou des pâtes à biscuits. • Ajouter des œufs à une pâte. • Mélanger des viandes hachées (pain de viande, boulettes de viande ou pâtés). • Mélanger du glaçage.	**9**	• Battre des blancs d'œuf. • Fouetter de la crème.
4	• Mélanger des préparations à gâteau. • Mélanger des pâtes lisses ou des pâtes à biscuits. • Mettre en crème jusqu'à consistance légère et mousseuse. • Ajouter des œufs à une pâte lisse ou à une autre pâte. • Mélanger du glaçage.	**10**	• Fouetter de la crème, en augmentant graduellement à partir de la vitesse 1. • Battre des blancs d'œuf. • Fouetter du beurre pour faire du beurre composé ou fouetté. • Mélanger des œufs et des sucres jusqu'à consistance lisse et mousseuse.
5	• Mettre en crème jusqu'à consistance légère et mousseuse. • Ajouter des œufs à un mélange crémeux. • Mélanger du glaçage.	**11**	• Battre des blancs d'œuf. • Fouetter du glaçage jusqu'à consistance mousseuse.
6	• Ajouter des œufs à un mélange crémeux. • Piler des pommes de terre. • Fouetter des blancs d'œuf jusqu'à consistance légèrement mousseuse. • Battre des jaunes d'œuf jusqu'à la formation du rubans.	**12**	• Fouetter des blancs d'œuf, en augmentant graduellement à partir de la vitesse 1. • Fouetter du glaçage jusqu'à consistance mousseuse.

CAPACITÉS DU BATTEUR SUR SOCLE CUISINART®

Batteur sur socle de 5 L (6,5 pintes)	
Pâte à la levure (la plupart des pains, la pizza)	12 tasses (3L)
Pâtes à biscuits	10 douzaines de biscuits
Crème à fouetter	6 tasses (2,2 L)
Blancs d'œuf	12

GUIDE DE DÉPANNAGE

1. **Problème :** L'accessoire cogne contre le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients au fond du bol.
   Solution : Régler la hauteur en procédant comme suit :
   - Retirer l'accessoire.
   - Tenir et desserrer l'écrou comme montré.
   - Pour des résultats optimums, le fouet à fil ou le batteur plat doit presque toucher le fond du bol.
   - Relever la tête du batteur, tenir l'accessoire en position et serrer.



2. **Problème :** Le moteur coupe pendant le mélange. (Le batteur sur socle a un dispositif de protection qui coupe le moteur en cas de surcharge.)

   Solution : Si cela devait arriver :
   - Mettre l'appareil hors tension et le débrancher.
   - Réduire la charge en retirant certains des ingrédients et laisser le batteur reposer pendant quelques minutes.
   - Brancher le batteur et régler la vitesse de nouveau. Si le batteur ne redémarre pas quand on appuie sur le bouton marche/arrêt (On/Off), le laisser reposer un peu plus longtemps.

TRUCS ET CONSEILS D'UTILISATION

- Avant d'allumer le four pour le mettre à préchauffer, régler ses grilles à la hauteur appropriée. Les tartes cuisent mieux dans le tiers inférieur du four.
- Suivre attentivement toutes les étapes de mélange de la recette. Il est tout aussi important de ne pas trop mélanger que de trop mélanger. Utiliser la minuterie progressive du batteur sur socle Cuisinart® pour respecter les durées de mélange suggérées.
- Éviter de bourrer le four et d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson. Utiliser l'éclairage du four pour surveiller la progression de la cuisson. Pour certains articles que l'on fait souvent cuire dans plus d'un moule ou d'une plaque à la fois (les biscuits en particulier), permuter les moules ou les plaques à mi-cuisson.
- Les mesures exactes sont très importantes. Pour bien mesurer la farine, commencer par remuer la farine, remplir la mesure et égaliser la mesure avec le côté plat d'un couteau ou le manche d'une cuillère. Il ne faut pas tasser ou compacter la farine. Il est également très important de ne pas mesurer directement à partir du sac, car la farine pré-tamisée a probablement été tassée pendant le remplissage du sac. Quand on ne remue pas la farine avant de la mesurer, les produits de boulangerie-pâtisserie risquent plus d'être lourds ou secs parce qu'ils contiendront trop de farine.
- Sortir le beurre du réfrigérateur et le couper en dés de 1,25 cm (1/2 pouce) pour l'amener plus rapidement à la température de la pièce pendant qu'on mesure le reste des ingrédients. Ne pas réchauffer le beurre au micro-ondes, car s'il fond, cela en change la structure et cela donne une texture différente au produit fini.
- Pour séparer les œufs à incorporer dans une recette, les casser séparément, un à la fois, dans un petit bol. Séparer délicatement le blanc et le transférer dans un bol parfaitement propre en verre ou en acier inoxydable. Si le jaune se brise dans un blanc, réserver cet œuf pour une autre recette, car même une

petite goutte de jaune d'œuf empêchera le blanc de monter en neige.

- Pour battre les blancs d'œuf, il faut s'assurer que le bol à mélanger et le fouet à fil sont parfaitement propres et secs, car la moindre trace d'huile ou de gras empêchera le blanc d'œuf de monter en neige.
- Pour vérifier la fraîcheur des œufs, les mettre dans un bol d'eau tiède; s'ils flottent, c'est qu'ils ne sont pas frais.
- Pour faire fondre du chocolat à incorporer dans une recette, mettre du chocolat haché dans un bain-marie ou dans un grand bol au-dessus d'un bol d'eau chaude frémissante. Le bain-marie ou le bol ne doit pas toucher l'eau, car cela fera « saisir » le chocolat qui sera alors inutilisable pour la recette.
- Toujours tester la levure avant de l'utiliser dans une recette. Saupoudrer une petite quantité de la levure demandée de la recette sur de l'eau tiède (40 à 45 °C [105 à 110 °F]) et ajouter une pincée du sucre ou de la farine demandé dans la recette. Si la levure ne mousse pas dans les 5 à 10 minutes, c'est qu'elle est morte. Recommencer avec un autre sachet de levure fraîche.
- Pour mélanger les pâtes à la levure, commencer avec le batteur plat. Au début du mélange, la pâte est plus mince et ressemble à une pâte lisse; elle se mélange mieux avec une palette. Une fois qu'elle a épaissi, passer au crochet pétrisseur.

FAIRE DES BISCUITS

- Utiliser une cuillère à crème glacée pour prélever la pâte à biscuits et obtenir des biscuits de forme et de grosseur uniformes. Nous recommandons des cuillères de différentes grosseurs (nos 40, 50 et 60) et une plus grosse encore d'environ 75 à 125 ml (⅓ à ½ tasse) pour des biscuits géants. La cuillère à crème glacée (no 16) est également pratique pour remplir les moules à muffins ou pour former des boulettes de viande.
- Pour préserver la forme des biscuits, déposer des cuillérées de pâte à biscuits sur des feuilles de papier ciré ou une pellicule plastique sur un plateau et les refroidir avant la cuisson. La plupart des pâtes à biscuits peuvent être réfrigérées pendant 2 à 3 jours avant d'être cuites; il suffit de bien les emballer.
- La pâte à biscuits peut également être congelée. Façonner la pâte en biscuits individuels, les envelopper dans un emballage double et les congeler pendant trois mois au plus.
- Chemiser les plaques à biscuits de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage et le nettoyage.
- Laisser les biscuits reposer sur la plaque pendant 2 ou 3 minutes avant de les transférer sur une grille pour les laisser refroidir. Cela les empêchera de plisser, de s'émietter ou de casser.
- Laisser refroidir parfaitement les biscuits avant de les mettre dans un récipient de conservation pour éviter qu'ils ne ramollissent ou qu'ils ne se déforment.

FAIRE DU PAIN

- Un sachet de 7 g (¼ oz) de levure équivaut à 11,25 ml (2¼ c. à thé) de levure.
- Utiliser du lait au lieu de l'eau pour obtenir une croûte plus molle.
- Après avoir sorti le pain cuit du four, frotter la croûte avec du beurre non salé si on veut la ramollir un peu. Cela empêche la croûte de sécher trop vite.
- Quand une recette demande une sorte de farine en particulier, utiliser celle-là. À défaut de farine à pain, on peut utiliser de la farine tout usage non blanchie, mais il est alors possible que le pain ne gonfle pas autant.
- Ne pas utiliser de margarines légères ou molles dans la fabrication du pain; elles donnent de moins bons résultats parce qu'elles contiennent souvent de l'eau comme ingrédient principal.
- Le gluten alimentaire concentré est la protéine déshydratée qui est tirée de la farine lorsqu'on élimine l'amidon. C'est un bon agent de conditionnement ou rehausseur pour les pains à la levure et en particulier, les pains à grains entiers, mais aussi quand on utilise de la farine tout usage. Quand une recette demande du gluten alimentaire concentré, il est préférable de l'utiliser si l'on veut obtenir de meilleurs résultats.

- Pour du pain de blé entier à 100 %, utiliser 7 ml (1½ c. à thé) de gluten alimentaire concentré pour chaque tasse de farine.
- On peut utiliser du sel léger s'il contient à la fois du chlorure de potassium et du sodium.
- Les recettes de pain donnent souvent une fourchette de quantité de farine. Commencer par utiliser la quantité inférieure donnée, puis ajouter de la farine selon les besoins pour obtenir une pâte lisse et non collante.
- Avant de mesurer du miel ou de la mélasse, huiler la cuillère à mesurer; elle sera alors plus facile à vider.
- De l'eau de cuisson des pommes de terre fait lever le pain davantage.
- L'utilisation d'une quantité excessive de liquide ou la cuisson du pain par temps humide peut causer l'affaissement du pain ou le ratatinage du pain sur le dessus.

FAIRE DES GÂTEAUX

- Amener tous les ingrédients et les bols à la température de la pièce; ils seront plus faciles à incorporer et à mélanger. (EXCEPTION : Pour la crème fouettée de garniture, il faut réfrigérer au préalable le bol, le fouet à fil et la crème.)
- Remplir les moules dès que la pâte est prête.
- Mettre les gâteaux à cuire au four immédiatement après avoir rempli les moules.
- Vérifier la cuisson atrès qui'il s'est écoulé le minimum de temps indiqué
- Laisser refroidir les gâteaux parfaitement sur une grille.
- Il est plus facile d'étaler le glaçage sur un gâteau avec une spatule coudée.

Blancs d'œuf

Pour qu'ils soient plus faciles à battre, les blancs d'œuf doivent être à la température de la pièce. Il suffit de les mettre dans un bol d'eau tiède pendant 10 à 15 minutes.

L'addition d'une petite quantité d'acide comme de la crème de tartre, du jus de citron ou du vinaigre stabilise les blancs d'œuf et les aide à atteindre un volume et un degré de fermeté optimaux. Il faut utiliser 0,5 ml (1⁄8 c. à thé) de crème de tartre pour chaque gros blanc d'œuf ou 5 ml (1 c. à thé) de crème de tartre pour 1 tasse (250 ml) de blancs d'œuf (8 à 10 gros œufs).

Le temps qu'il faut pour que les blancs d'œuf montent en neige varie selon la température des blancs d'œuf, de l'âge des œufs et de la température ou du degré d'humidité dans la cuisine. Surveiller l'opération de près.

Par temps humide, il est possible que le volume des blancs d'œuf ne soit pas celui qu'on obtient par temps chaud, plus sec.

Mettre les blancs d'œuf à la température de la pièce dans un bol à mélanger propre et sec. Poser le fouet à fil propre et sec. Commencer à battre les blancs d'œuf à faible vitesse, augmenter graduellement jusqu'à la vitesse 6 jusqu'à consistance mousseuse, puis jusqu'à la vitesse 12. S'ils sont battus trop rapidement au début, les blancs d'œuf auront une structure moins solide et stable, et ils n'atteindront pas leur plein volume une fois parfaitement battus. S'ils sont trop battus, ils se sépareront ou couleront dans une meringue.

Les additions de sucre doivent être faites au bon moment. Lorsqu'on doit en ajouter moins de 50 ml (1/4 tasse), on le fait au tout début. S'il faut en ajouter plus, on le fait lentement et graduellement après que les blancs forment un pic mou. Il faut toujours ajouter le sucre en un mince filet régulier pendant qu'on bat les blancs d'œuf, et jamais directement au centre du bol sur les œufs blancs battus; cela les ferait s'effondrer.

Voici l'apparence que prendront progressivement les blancs d'œuf fouettés :

D'abord mousseux, ils se raffermissent et commencent à prendre forme (ils forment des pics mous qui retombent quand on lève le fouet); c'est la consistance désirée pour les mousses et les soufflés. Si on continue à battre les blancs d'oeuf, les pics passent de presque fermes à fermes; c'est la consistance désirée pour les meringues. Ensuite, les blancs sont fermes, mais pas secs (ils forment des pics fermes qui gardent leur forme quand on lève le fouet) et ils ont une couleur homogène et brillante. Enfin, les blancs sont fermes et secs. Ils sont tachetés et d'apparence fade.

Les blancs œuf battus doivent être utilisés dès qu'ils ont été battus car ils

commencent à se dégonfler, à perdre leur volume et leur structure après 5 minutes. Les blancs d'œuf battus avec du sucre ou de la crème de tartre sont plus stables et durent un peu plus longtemps.

À propos des blancs d'œuf crus

Il faut prendre garde quand on ajoute des blancs d'œuf crus dans des recettes qui ne sont pas cuites, puisqu'il y a un risque qu'ils contiennent des bactéries nocives. Quand une recette demande des blancs d'œuf crus, il est souhaite d'utiliser des blancs d'œuf en poudre ou d'« aseptiser » les blancs d'œuf en procédant ainsi : Mettre avec les blancs d'œuf, 30 ml (2 c. à soupe) de sucre granulé que demande la recette, 30 ml (2 c. à soupe) d'eau et une pincée de crème de tartre dans le bol à mélanger du batteur sur socle Cuisinart® et remuer jusqu'à consistance lisse. Mettre le bol au-dessus d'une casserole d'eau frémissante et remuer constamment avec une spatule en caoutchouc parfaitement propre jusqu'à ce que le mélange atteigne une température de 70 °C (160 °F) sur un thermomètre à lecture instantanée. (Commencer à vérifier la température après environ 1 minute de brassage.) Lorsque le mélange atteint cette température, essuyer le fond du bol et mettre celui-ci sur le batteur sur socle. Poser le fouet à fil. Poursuivre selon les instructions de la recette.

FOUETTER DE LA CRÈME

La crème épaisse a une teneur en babeurre plus élevée que la crème à fouetter et, plus la teneur en babeurre est élevée, plus la crème fouettée est stable. La crème légère peut aussi être fouettée, mais elle dure moins longtemps. Les crèmes qui ne sont pas ultra pasteurisées sont les meilleures à fouetter.

Une fois fouettée, la crème a généralement le double de son volume initial. Donc, pour obtenir 500 ml (2 tasses) de crème légèrement fouettée, il faut verser 250 ml (1 tasse) de crème épaisse ou à fouetter dans un bol à mélanger bien froid. Commencer à battre à la vitesse 1 et augmenter graduellement jusqu'à la vitesse 10 ou 12; fouetter seulement jusqu'à ce que la crème commence à se tenir. Ajouter environ 2,5 ml (½ c. à thé) de vanille ou d'un autre extrait pur et 15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) de sucre granulé ou superfin. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous et légers.

Pour faire de la crème fouettée

- La crème, le bol à mélanger et le fouet à fil doivent être bien froids. À cette fin, mettre le bol et le fouet au congélateur pendant au moins 15 minutes au préalable. La pièce ne doit pas être trop chaude.
- Fouetter la crème à faible vitesse jusqu'à ce qu'elle commence à former des petites bulles; cela prendra environ 30 secondes.
- Passer graduellement à la vitesse 6 et continuer à battre jusqu'à ce que le fouet laisse une piste.
- Pour sucrer ou aromatiser la crème fouettée, commencer à ajouter du sucre et des aromes lentement au moment où la crème devient aérée et onctueuse.
- Passer graduellement à la vitesse 8 ou 10. Procéder maintenant avec précaution : il ne faut que quelques secondes pour que la crème fouettée lisse et onctueuse tourne en beurre!
- Cesser de battre la crème quand elle a doublé de volume : elle doit être lisse, onctueuse et épaisse et elle doit former des pics mous (pour garnir des desserts ou être pliée dans des desserts) ou fermes (pour garnir des gâteaux ou des desserts ou pour décorer à la poche).
- La crème fouettée doit être servie immédiatement, à moins d'avoir été stabilisée.

Crème fouettée stabilisée

La crème fouettée stabilisée se conserve mieux au réfrigérateur avant l'emploi et elle peut être appliquére des décorations à la poche de pâtissier. L'addition de gélatine ou de stabilisant commercial empêchera la crème fouettée de couler.

Pour faire la crème fouettée stabilisée, ramollir la gélatine en la saupoudrant sur de l'eau dans une tasse à mesurer et laisser reposer 5 minutes. Ensuite, mettre la tasse à mesurer dans une casserole d'eau frémissante et remuer à feu doux jusqu'à dissolution. Laisser refroidir légèrement avant de l'ajouter à la crème, mais ne pas attendre qu'elle refroidisse et qu'elle durcisse.

- Pour 250 ml (1 tasse) de crème, ajouter 2,5 ml (½ c. à thé) de gélatine dissoute dans 15 ml (1 c. à soupe) d'eau.
- Pour 500 ml (2 tasses) de crème, ajouter 5 ml (1 c. à thé) de gélatine dissoute dans 30 ml (2 c. à soupe) d'eau.
- Pour 2 L (8 tasses) de crème, ajouter 30 ml (1 c. à soupe + 1 c. à thé) de gélatine dissoute dans 120 ml (8 c. à soupe) d'eau.

Fouetter selon les instructions habituelles, en ajoutant le mélange de gélatine en une seule fois après que la crème a commencé à épaissir.

ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

Votre batteur sur socle Cuisinart® est muni de trois prises d'accessoires, soit deux sur le dessus et un à l'avant, pour recevoir une variété d'accessoires que vous pouvez acheter séparément.

Simplifiez-vous la vie et libérez votre comptoir de cuisine en utilisant votre batteur sur socle comme bloc moteur avec ces accessoires très pratiques :

Machine à pâtes – Faites de savoureuses pâtes maison. Comprend six lames pour faire des pâtes variées, allant des spaghetti à la lasagne.

Grand hachoir – Hachez toutes sortes de viandes, de légumes et de fromages. Comprend trois plaques à hacher et deux accessoires pour faire des saucisses maison.

Mélangeur en verre de 1,2 L (40 onces) – Mélangez des boissons glacées, des barbotines et des laits fouettés. Réduisez des soupes et des sauces en purée.

Presse-agrumes – Exprimez le jus nourrissant de tous vos agrumes favoris.

Robot culinaire – Hachez, réduisez en purée, tranchez et déchiquetez dans un bol transparent de 750 ml (3 tasses) avec la lame à hacher et le disque éminceur/déchiqueteur réversible fournis.

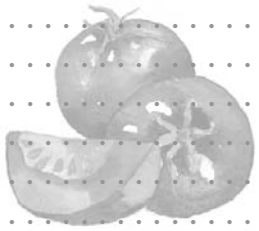
Recettes

savouries *faciles et délicieux*

gâteau au fromage gorgonzola savoureux et aux oignons caramélisés 16
pommes de terre au fromage de chèvre et à l'ail rôti 17
soufflé aux patates douces 18
soufflé aux quatre fromages 19
pain de viande aux champignons 20
pizza rustique 21

pains et petits pains *à la levure*

pain blanc de base 22
pain au blé à la mélasse 23
pain français croûté 24
pain pumpernickel aux canneberges et aux noix de Grenoble 25
pain aux grains mélangés avec graines et noix 26
petits pains au beurre 27
pâte de base pour pizza, focaccia ou calzone 28
petits pains au parmesan et aux fines herbes 29
brioche classique 30
gâteaux au sucre de Moravie 31
brioches à la cannelle 32

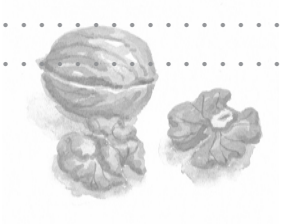


muffins, pains éclair *et mignardises*

muffins au son et aux bananes 34
muffins aux trois baies 35
scones au yogourt et à la vanille 36
gâteau aux miettes au babeurre et aux bleuets 37
gâteau au citron aux graines de pavot 38
gâteau danois à la crème sure avec streusel aux noix de Grenoble 39

biscuits *et friandises classiques*

biscotti aux amandes et aux cerises déshydratées 40
biscuits moulés aux amandes 41
biscuits aux morceaux de chocolat et avec noix macadamia. 42
biscuits spirales noirs et blancs. 43
biscuits au sucre aux agrumes 44
biscuits linzer aux pacanes 45
biscuits surprise au beurre d'arachide 46
brownies délicieux 47



tartes, mousses, soufflés *et desserts spéciaux*

pâte à tarte feuilletée de base 48
croûte à tart aux miettes de biscuits 49
tarte généreuse au citron et à la meringue 50
tarte mousseline à la citrouille 52
mousse au chocolat décadente 53
tiramisù classique 54

glaçages *et fourrages*

glaçage au chocolat. 55
crème au beurre suisse 55
glaçage au fromage à la crème 56
ganache/glace au chocolat 56

gâteaux *et gâteaux au fromage*

gâteau jaune étagé 57
gâteau au chocolat riche 58
quatre-quarts à l'ancienne 59
gâteau des anges au Kalhúa[MD] 60
gâteau à la noix de coco 61
gâteau divin au chocolat sans farine. 62
gâteau au fromage à la crème sure 63
gâteau au fromage marbré au chocolat 65

Cuisinart® est une marque déposée de Cuisinart. Les marques de commerce ou marque de service de tierce parties utilisées dans le présent document sont les marques de leurs propriétaires respectifs.

gâteau au fromage *gorgonzola savoureux et aux oignons caramélisés*

Servez-le accompagné de craquelins ou de pain, d'un apéritif, d'un vin ou d'un porto ou encore, d'une salade de roquette légèrement arrosée de vinaigrette. Absolument délicieux accompagné de fruits frais, tels que figues, poires ou groseilles.

Donne un gâteau de 15 x 6 cm (6 x 3 po).

	beurre non salé pour le moule à charnière
10 ml	*(2 c. à thé) de beurre non salé*
10 ml	*(2 c. à thé) d'huile d'olive vierge extra*
500 ml	*(2 tasses) d'oignon haché*
10 ml	*(2 c. à thé) d'estragon*
250 ml	*(1 t.) de miettes de craquelins au blé finement moulus à la pierre*
30 ml	*(2 c. à soupe) de beurre non salé fondu*
500 g	*(1 lb) de fromage à la crème faible en gras, à la température de la pièce*
340 g	*(12 oz) de fromage à la crème ordinaire, à la température de la pièce*
3	*gros œufs, à la température de la pièce*
10 ml	*(2 c. à thé) de jus de citron frais*
0,5 ml	*(⅛ c. à thé) de poivre blanc frais moulu*
285 g	*(10 oz) de fromage gorgonzola, émietté*

Faire chauffer le beurre et l'huile dans un poêlon de 30 cm (12 po) à feu moyen. Ajouter les oignons et faire revenir 5 minutes. Baisser le feu à moyen-doux et faire cuire lentement, en remuant fréquemment pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce que les oignons soient tendres et bien dorés. Ajouter l'estragon. Retirer du feu et laisser refroidir parfaitement.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Enduire un moule à charnière de 15 x 6 cm (6 x 3 po) d'un peu de beurre non salé. Combiner les miettes de craquelins et le beurre fondu. Saupoudrer les parois du moule des miettes beurrées et tasser le reste avec le fond d'un verre dans le fond du moule en une couche uniforme. Faire cuire dans le four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant 8 à 10 minutes. Laisser refroidir. Pendant ce temps, préparer la garniture. Réduire la température du four à 160 °C (325 °F). Quand le moule a refroidi, l'envelopper dans du papier d'aluminium pour le rendre étanche à l'eau.

Mettre les deux fromages à la crème dans le bol du batteur Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 3 pendant 2 minutes. Racler les parois du bol et le batteur. Battre à la même vitesse pendant 2 minutes de plus, jusqu'à consistance lisse et onctueuse. Réduire à la vitesse 2 et ajouter les œufs, un à la fois, en mélangeant parfaitement entre chaque addition. Racler les parois du bol et le batteur. Ajouter le jus de citron et le poivre; battre à la vitesse 2 pendant 30 secondes. Ajouter le fromage gorgonzola émietté et le plier (en utilisant la fonction « Fold » du batteur). Éviter de trop mélanger. Verser dans le moule refroidi, étaler et égaliser le dessus. Mettre le moule dans un plus grand plat et remplir celui-ci d'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur du moule. Faire cuire dans le four préchauffé à 160 °C (325 °F) pendant 55 minutes. Le dessus sera doré et craquelé, mais le centre paraîtra encore mou. Transférer sur une grille, retirer le panier d'aluminium et laisser refroidir parfaitement. Recouvrir et réfrigérer.

Sortir du réfrigérateur 30 minutes avant de servir.

pommes de terre *au fromage de chèvre et à l'ail rôti*

Des pommes de terre en purée au goût savoureusement relevé.

Donne 1 L (4 tasses).

1 kg	*(2 lb) de pommes de terre Yukon Gold, pelées et coupées en cubes de 2,5 cm (1 po)*
7 ml	*(½ c. à soupe) de sel kosher*
115 g	*(4 oz) de fromage de chèvre frais, mou*
60 ml	*(4 c. à soupe) de beurre non salé, à la température de la pièce*
10	*gousses d'ail rôties**

Mettre les pommes de terre et le sel dans une casserole de 1,9 L (2 pintes) et recouvrir de 2,5 cm (1 po) d'eau. Porter à ébullition, puis laisser mijoter à gros bouillons pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient très tendres. Égoutter les pommes de terre, les remettre dans la casserole à feu doux et les faire chauffer pendant 3 à 5 minutes pour les assécher.

Transférer les pommes de terre dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le fouet. Battre à la vitesse 6 pendant environ 3 minutes. Racler les parois du bol et le fouet. Battre à la vitesse 6 pendant 2 minutes, jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Faire tourner le batteur à la vitesse 3, ajouter le chèvre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit parfaitement incorporé. Ajouter le beurre et incorporer parfaitement. Ajouter six gousses d'ail, une à la fois, pour commencer. Goûter et en ajouter d'autres, au goût. Ajouter 1 ml (¼ c. à thé) de sel, au goût.

Servir immédiatement.

*Pour rôtir l'ail : Mettre les gousses d'ail pelées sur une feuille de papier d'aluminium, les arroser d'huile d'olive et envelopper. Faire cuire au four à 200 °C (400 °F) pendant 30 minutes, jusqu'à ce que l'ail soit doré et mou.

soufflé *aux patates douces*

Un délicieux plat d'accompagnement pour vos prochains repas des Fêtes.

Donne un soufflé de 2 L (8 tasses).

	beurre non salé
125 ml	*(½ t.) de noix de pacane, grillées et hachées*
1,8 kg	*(4 lb) de patates douces ou d'ignames*
3	*gros œufs*
30 ml	*(2 c. à soupe) de beurre non salé*
50 ml	*(¼ tasse) de cassonade*
2 ml	*(½ c. à thé) de sel kosher*
5 ml	*(1 c. à thé) de zeste d'orange*

Beurrer un plat à soufflé de 2 L (8 tasses) et enduire les parois intérieures de noix de pacanes hachées; réserver.

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Envelopper les patates dans du papier d'aluminium et les mettre sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier d'aluminium. Faire cuire au four pendant 1½ heure à 2 heures, jusqu'à ce qu'elles soient très molles.

Réduire la température du four 180 °C (350 °F).

Lorsque les patates ont suffisamment refroidi pour être manipulées, les couper sur le sens de la longueur et en retirer la chair. Enlever les parties tachées ou décolorées. Mettre la chair dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le fouet. Battre à la vitesse 4 pendant environ 2 minutes. Racler les parois du bol avec une spatule en caoutchouc et battre à la même vitesse pendant 2 minutes de plus, jusqu'à ce que les patates soient parfaitement écrasées.

Séparer les œufs. Réserver les blancs dans un bol. Ajouter les jaunes, un à la fois, à la purée de patates et mélanger à la vitesse 2. Passer à la vitesse 3 et ajouter le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué en battant continuellement, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient parfaitement incorporés.

Transférer le mélange dans un autre gros bol à mélanger. Laver et essuyer parfaitement le bol du batteur sur socle Cuisinart® et le fouet.

Mettre les blancs d'œuf dans le bol du batteur. Poser le fouet. Battre à la vitesse 9 pendant 30 secondes, puis passer à la vitesse 12 et battre jusqu'à la formation de pics fermes, mais non secs, puis pendant 1½ à 1¾ minute de plus jusqu'à ce le mélange ne coule plus quand on incline le bol. Retirer le bol.

Plier les blancs d'œuf dans le mélange de patates sucrées en trois additions, en utilisant une grosse spatule en caoutchouc.

Verser dans le plat à soufflé préparé et faire cuire dans le four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant environ 45 minutes, jusqu'à ce que le soufflé soit bien gonflé et doré.

Servir immédiatement.

soufflé *aux quatre fromages*

Un plat d'accompagnement exquis qui convient à toutes les occasions spéciales.

Donne un soufflé de 2 L (8 tasses).

beurre non salé

50 ml (¼ t.) de noix de Grenoble, grillées et broyées

50 ml (¼ tasse) de noix de pacane, grillées et broyées

5 œufs

75 ml (5 c. à soupe) de beurre non salé

125 ml (½ tasse) de farine tout usage non blanchie

375 ml (1½ tasse) de lait

125 ml (½ tasse) de gruyère déchiqueté, tassé

50 ml (¼ tasse) de parmesan râpé, tassé

50 ml (¼ tasse) de mozzarella déchiqueté, tassé

50 ml (¼ tasse) de fromage gorgonzola émietté, tassé

2 ml (½ c. à thé) de sel

1 ml (¼ c. à thé) de poivre frais moulu

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un plat à soufflé de 2 L (8 tasses) et enduire les parois intérieures d'un mélange de noix de Grenoble et de noix de pacanes broyées; réserver.

Séparer les œufs. Mettre les blancs dans le bol du batteur sur socle Cuisinart® et réserver. Mettre les jaunes dans un grand bol à mélanger et les fouetter jusqu'à ce qu'ils soient mélangés; réserver.

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine et remuer avec une cuillère en bois. Cuire à feu moyen pendant 2 minutes en remuant occasionnellement. Ajouter le lait dans la casserole en fouettant, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Continuer à faire chauffer à feu doux, en fouettant occasionnellement, pendant environ 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit épais et onctueux. Ajouter les fromages en les remuant jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Ajouter le sel et le poivre. Retirer du feu et réserver.

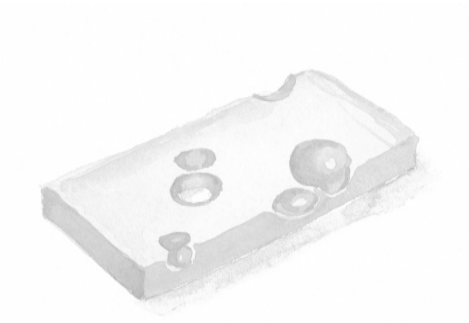
Ajouter le mélange de fromage aux jaunes d'œuf, par petites cuillérées, en fouettant continuellement, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Poser le fouet. Battre les blancs d'œuf à la vitesse 6 pendant environ 1 minute, puis passer graduellement à la vitesse 10 jusqu'à la formation de pics fermes, mais non secs, et battre pendant 1 minute à 1½ minute de plus jusqu'à ce que le mélange ne coule plus quand on incline le bol.

Plier les blancs dans le mélange des jaunes d'œuf et de fromage en trois additions, en utilisant une grosse spatule en caoutchouc.

Verser dans le plat à soufflé préparé et faire cuire au centre du four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant 40 à 45 minutes environ, jusqu'à ce que le soufflé soit bien gonflé et doré.

Servir immédiatement



pain de viande *aux champignons*

Ce pain de viande est sûr de plaire à toute la famille.
Les restants coupés en tranches font de savoureux sandwichs.

Donne 6 à 8 portions

enduit végétal de cuisson

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive vierge extra

230 g (8 oz) de champignons hachés ou tranchés

250 ml (1 tasse) d'oignon haché

2 gousses d'ail, pelées et hachées finement

7,5 ml (1½ c. à thé) de thym

375 ml (1½ tasse) de miettes de pain frais (faites de pain croûté français d'un jour)

180 ml (⅔ t.) de lait (entier, partiellement écrémé, faible en gras ou sans gras)

2 gros œufs

50 ml (¼ tasse) de pâte de tomate (non salée si possible)

1 kg (2 lb) de mélange de viandes

500 g (1 lb) de ronde de boeuf hachée

250 g (½ lb) de porc haché

250 g (½ lb) de veau haché

50 ml (¼ tasse) de persil frais haché

5 ml (1 c. à thé) de sel kosher

2 ml (½ c. à thé) de poivre frais moulu

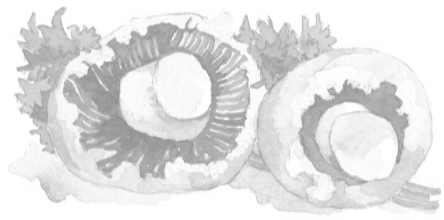
Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Vaporiser un moule à pain* de 23 x 13 x 6 cm (9 x 5 x 3 po) d'enduit végétal de cuisson.

Faire chauffer l'huile d'olive dans un poêlon de 30 cm (12 po) à feu moyen; lorsqu'elle est chaude, ajouter les champignons, l'oignon, l'ail et le thym. Cuire pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que les champignons soient mous et que les oignons soient transparents. Retirer du feu et laisser refroidir.

Mettre les miettes de pain, le lait, les œufs et la pâte de tomate dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 3 pendant 20 à 30 secondes. Ajouter le mélange des champignons et des oignons et battre pendant 15 secondes, jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Ajouter les viandes, le persil, le sel et le poivre. Battre à la vitesse 3 de nouveau pendant environ 45 secondes.

Tasser le mélange dans le moule à pain préparé en arrondissant légèrement le dessus. Faire cuire dans le four préchauffé à 190 °C (375 °F) pendant 1 heure. Le pain de viande est cuit lorsque sa température interne est de 77 °C (170 °F) sur un thermomètre à lecture instantanée. Laisser reposer 10 minutes avant de démouler ou de trancher.

*On peut, si on le désire, former le pain en un ovale de 23 x 13 cm (9 x 5 po) et le faire cuire dans une rôtissoire de 33 x 23 x 5 cm (13 x 9 x 2 po).



pizza *rustique*

Un plat consistant et satisfaisant pour le repas du midi ou du soir.

Donne une tarte de 23 cm (9 po).

Pâte :

1000 ml (4 tasses) de farine tout usage non blanchie

125 ml (½ tasse) de sucre granulé

5 ml (1 c. à thé) de sel kosher

50 ml (¼ tasse) de beurre non salé, à la température de la pièce, coupé en dés de 2,5 cm (1 po)

50 ml (¼ tasse) d'huile d'olive vierge extra

4 gros œufs

Garniture :

7 ml (½ c. à soupe) d'huile d'olive

230 g (8 oz) de saucisses italiennes, douces ou piquantes, sans leur enveloppe

285 g (10 oz) d'épinard frais

2 gousses d'ail fraîches, hachées finement

425 g (15 oz) de fromage ricotta

2 gros œufs

3 gros jaunes d'œuf

450 g (16 oz) de mozzarella, déchiqueté

85 g (3 oz) de parmesan, râpé

115 g (4 oz) de prosciutto, haché

60 g (2 oz) de soppressata ou de salami dur, haché

Dorure à l'œuf :

1 gros œuf battu avec 15 ml (1 c. à soupe) d'eau

Préparation de la pâte :

Mettre la farine, le sucre et le sel dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre pendant 20 secondes à la vitesse 2 pour aérer les ingrédients secs. Ajouter le beurre et continuer à battre pendant 1 minute à la même vitesse. Ajouter l'huile d'olive et continuer à battre pendant 30 secondes à la même vitesse, jusqu'à ce que le beurre et l'huile d'olive soient parfaitement incorporés aux ingrédients secs. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Après avoir ajouté le dernier œuf, mélanger à la vitesse 3 pendant 30 à 40 secondes, jusqu'à ce que la pâte se tienne. Si la pâte paraît sèche, ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau à la fois, en mélangeant à la vitesse 2 jusqu'à ce qu'elle forme une pâte molle. Ramener la pâte en une boule, la diviser en deux et la façonner en deux rondelles. Envelopper chaque rondelle et les réfrigérer pendant au moins 1 heure.

Préparation de la garniture :

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande sauteuse à feu moyen. Ajouter la saucisse et la faire sauter, en la défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Ajouter les épinards et l'ail et faire sauter pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que les épinards soient fanés et que l'ail embaume. Réserver.

Mettre le ricotta dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Mélanger à la vitesse 2. Ajouter les œufs et les jaunes d'œuf, un à la fois. Ajouter le reste des ingrédients, y compris le mélange de saucisse et d'épinards réservé, et brasser le tout.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Abaisser une rondelle de pâte en un cercle d'environ 40 cm (16 po). Transférer cette abaisse avec précaution dans un moule à charnière de 23 cm (9 po) et la couper de sorte qu'elle déborde du moule de 2,5 cm (1 po). Verser la garniture dans l'abaisse. Abaisser la seconde rondelle de pâte en un cercle. Déposer sur la garniture et couper cette seconde abaisse à la taille de la première. Pincer les rebords ensemble et leur donner une forme décorative. Badigeonner le dessus de dorure à l'œuf. Faire cuire pendant 70 à 75 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Laisser reposer pendant 15 à 20 minutes. Détacher le moule et transférer sur une planche à découper ou une assiette de service. Couper et servir

pain blanc *de base*

Un pain blanc de base qui fait de délicieux sandwichs.

Donne deux pains d'environ 510 g (18 oz) chacun.

enduit végétal de cuisson

400 ml (1 2/3 tasse) d'eau tiède (40 à 43 °C [105-110°F])

25 ml (1½ c. à soupe) de miel

1,4 L (2¼ c. à thé) de levure sèche active

1375 ml (5½ tasses) de pain ou de farine tout usage non blanchie, divisé

125 ml (½ tasse) de lait en poudre écrémé

60 ml (4 c. à soupe) de beurre non salé, à la température de la pièce

10 ml (2 c. à thé) de sel

Mettre l'eau tiède, le miel et la levure dans le bol du batteur Cuisinart®. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner. Pendant ce temps, combiner 1,125 L (4½ tasses) de farine à pain avec le lait en poudre et le sel. Ajouter ce mélange au mélange de levure avec le beurre non salé. Poser le crochet à pétrir et mélanger à la vitesse 2 pendant 2 minutes

Toujours en faisant tourner le batteur à la vitesse 2, ajouter le reste du mélange de farine,1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte se forme en boule autour du crochet à pétrir et qu'elle se détache des parois du bol. Régler la minuterie à 4 minutes et pétrir à la vitesse 3 pour cette durée. Transférer la pâte dans un bol propre, recouvrir d'une pellicule plastique et laisser lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Enduire deux moules à pain de 20 x 10 x 6 cm (8 x 4 x 3 po) d'un peu de beurre non salé ou d'enduit végétal de cuisson. Dégonfler la pâte d'un coup de poing, la diviser en deux portions, façonner chacune en forme de pain et les mettre dans les moules préparés. Recouvrir et laisser lever jusqu'à ce que le volume ait presque doublé. Environ 15 minutes avant la cuisson, préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Faire cuire dans le four préchauffé pendant 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que le pain soit doré et qu'il rende un son creux quand on tape dessus. Démouler et laisser refroidir sur une grille. Le pain est plus facile à trancher quand il a refroidi. Si on trouve le dessus trop croustillant, on peut le badigeonner de beurre pour le ramollir.

pain de blé *à la mélasse*

Un pain de blé consistant qui a un petit goût de mélasse.

Donne deux pains d'environ 625 g (1¼ lb) chacun

400 ml (1 ⅔ tasse) d'eau tiède (40 à 43 °C [105-110°F])

25 ml (1½ c. à soupe) de mélasse

11,25 ml (2¼ c. à thé) de levure sèche active

875 ml (3½ tasses) de farine de blé entier, divisée

550 ml (2¼ tasses) de farine à pain ou de farine tout usage non blanchie, divisée

125 ml (½ tasse) de lait en poudre écrémé

60 ml (4 c. à soupe) de beurre non salé, à la température de la pièce

10 ml (2 c. à thé) de sel

Mettre l'eau tiède, la mélasse et la levure dans le bol du batteur Cuisinart®. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner. Pendant ce temps, combiner 750 ml (3 tasses) de farine de blé entier et 425 ml (1¾ tasse) de farine à pain avec le lait en poudre et le sel. Ajouter ce mélange au mélange de levure avec le beurre non salé. Poser le crochet à la vitesse 2 pendant 2 minutes. Dans un petit bol, combiner les derniers 75 ml (1/3 tasse) de chaque farine et réserver.

Toujours en faisant tourner le batteur à la vitesse 2, ajouter le reste du mélange de farine,1 c. à soupe (15 ml) à la frois, jusqu'à ce que la pâte se forme en boule autour du crochet à pétrir et qu'elle se détache des parois du bol.

Régler la minuterie à 4 minutes et pétrir à la vitesse 3 pour cette durée. Transférer la pâte dans un bol propre, recouvrir d'une pellicule plastique et laisser lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Enduire deux moules à pain de 20 x 10 x 6 cm (8 x 4 x 3 po) d'un peu de beurre non salé ou d'enduit végétal de cuisson. Dégonfler la pâte d'un coup de poing, la diviser en deux portions, façonner chacune en forme de pain et les mettre dans les moules préparés. Recouvrir et laisser lever jusqu'à ce que le volume ait presque doublé. Environ 15 minutes avant la cuisson, préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Faire cuire dans le four préchauffé pendant 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que le pain soit doré et qu'il rende un son creux quand on tape dessus. Démouler et laisser refroidir sur une grille. Le pain est plus facile à trancher quand il a refroidi. Si on trouve le dessus trop croustillant, on peut le badigeonner de beurre pour le ramollir.

pain français *croûté*

Si le temps le permet, prévoyez une deuxième levée avant de former le pain; cela lui fera développer toutes ses saveurs. (Mais il sera bon aussi sans cette deuxième levée!)

Donne deux pains d'environ 400 g (14 oz) chacun.

180 ml (⅔ tasse) d'eau tiède (40 à 43 °C [105-110°F])

11,25 ml (2¼ c. à thé) de levure sèche active (1 sachet)

875 ml (3½ tasses) de farine tout usage non blanchie ou de farine à pain

250 ml (1 tasse) de farine à gâteau

75 ml (⅓ tasse) de germe de blé

10 ml (2 c. à thé) de sel de mer fin

250 ml (1 tasse) d'eau froide

farine additionnelle pour saupoudrer le pain

Mettre l'eau tiède dans le bol du batteur sur socle Cuisinart® avec la levure et 15 ml (1 c. à soupe) de farine et agiter; laisser reposer pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner. Pendant ce temps, combiner 750 ml (3 tasses) de farine tout usage et 125 ml (½ tasse) de farine à gâteau avec le germe de blé et le sel. Ajouter l'eau froide et le mélange de farine au mélange de levure. Poser le crochet à pétrir et mélangeur à la vitesse 2 pendant 2 minutes. Combiner le reste des farines et réserver.

Toujours en faisant tourner le batteur à la vitesse 2, ajouter le reste du mélange de farine,1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte se forme en boule autour du crochet à pétrir et qu'elle se détache des parois du bol. Régler la minuterie à 4 minutes et pétrir à la vitesse 3 pour cette durée.

Saupoudrer la boule de pâte d'un peu de farine, la mettre dans un gros bol et la recouvrir d'une pellicule plastique. Laisser lever pendant à peu près 1 heure, dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Dégonfler la pâte d'un coup de poing, la recouvrir de nouveau et la laisser lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. (Cette seconde levée peut être omise quand le temps manque, mais elle donne un pain plus savoureux qui a une texture et une croûte plus artisanales.) Dégonfler la pâte d'un coup de poing, la diviser en deux portions, façonner chacune en forme de pain d'environ 41 à 46 cm (16 à 18 po) de long et les mettre sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Recouvrir lâchement d'une pellicule plastique et laisser lever pendant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que le volume ait doublé. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).

Saupoudrer généreusement les pains de farine. À l'aide d'un couteau dentelé, pratiquer 4 ou 5 incisions diagonales d'environ 6 mm (¼ po) de profondeur sur le dessus de chaque pain. Cuire dans le four préchauffé à 220 °C (425 °F) pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le pain soit doré et qu'il rende un son creux quand on tape dessus. Démouler et laisser refroidir sur une grille. Le pain est plus facile à trancher quand il a parfaitement refroidi.

pain pumpernickel *aux canneberges et aux noix de Grenoble*

Ce pain fait d'excellents sandwichs avec de la dinde tranchée et du havarti.
Il est également savoureux grillé garni de brie crémeux.

Donne un pain de 1,1 kg (2½ lb).

325 ml (1⅓ tasse) d'eau tiède (40 à 43 °C [105-110°F])

50 ml (¼ t.) de mélasse

15 ml (3 c. à thé) de levure sèche active

750 à 810 ml (3 à 3¼ t.) de farine à pain, divisée

125 ml (½ tasse) de farine de maïs jaune

125 ml (½ tasse) de farine de seigle

125 ml (½ tasse) de farine de blé entier

45 ml (3 c. à soupe) de poudre de cacao non sucré

45 ml (3 c. à soupe) de gluten de blé élastique

10 ml (2 c. à thé) de poudre d'espresso instantané

7,5 ml (1½ c. à thé) de sel

250 ml (1 tasse) de canneberges déshydratées

250 ml (1 tasse) de noix de Grenoble

30 ml (2 c. à soupe) d'huile de noix de Grenoble ou de l'huile végétale insipide

farine de maïs pour saupoudrer le moule

farine pour saupoudrer le pain

Mettre l'eau tiède, la mélasse et la levure dans le bol du batteur Cuisinart®. Laisser reposer pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner.

Pendant ce temps, combiner 625 ml (2½ tasses) de farine à pain avec la farine de blé, la farine de maïs, la farine de seigle, la poudre de cacao, le gluten de blé élastique, la poudre d'espresso et le sel. Ajouter ce mélanger de farine au mélange de levure de levure. Poser le crochet à pétrir et mélanger à la vitesse 2 pendent 2 minutes. Ajouter les canneberges, les noix de Grenoble et l'huile; battre à la vitesse 3 pendant 2 minutes.

Toujours en faisant tourner le batteur à la vitesse 3, ajouter le reste du mélange de farine,1 c. à soupe (15 ml) à la frois, jusqu'à ce que lea pâte se forme en boule autour du crochet à pétrir et qu'elle se détache des parois du bol. Régler la minuterie à 4 minutes et pétrir à la vitesse 3 pour cette durée. Transférer la pâte dans un grand bol propre, recouvrir d'une pellicule plastique et laisser lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 1 heure à 2 heures, jusqu'à ce qu'elle ait double de volume.

Mesurer 750 ml (3 tasses) de farine à pain et la verser dans un petit bol. (Mesurer les derniers 50 ml (¼ tasse) de farine à pain et réserver.) Mettre la farine de maïs, la farine de seigle, la farine de blé entier, la poudre de cacao, le gluten de blé élastique, la poudre d'espresso et le sel dans un petit bol; mélanger.

Transférer la pâte dans un grand bol propre, recouvrir d'une pellicule plastique et laisser lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 1 heure à 2 heures, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Former la pâte en un pain de 33 cm (13 po) de long et de 10 cm (4 po) de large. Chemiser une plaque à pâtisserie d'un papier sulfurisé et saupoudrer celui-ci de farine de maïs. Mettre le pain sur la plaque et le saupoudrer d'un peu de farine. Recouvrir d'une pellicule plastique et laisser lever jusqu'à ce que le pain ait doublé de volume. Pendant que le pain lève, préchauffer le four à 180 °C (350 °F). À l'aide d'un couteau dentelé ou d'une lame de rasoir, pratiquer 5 incisions diagonales d'environ 3 mm (⅛ po) de profondeur sur le dessus du pain. Faire cuire dans le four préchauffé pendant 55 à 60 minutes, jusqu'à ce que le pain rende un son creux quand on tape dessus et que sa température interne atteigne 96 °C (205 °F) sur un thermomètre à lecture instantanée. Laisser refroidir sur une grille. Le pain est plus facile à trancher quand il a parfaitement refroidi.

pain aux grains mélangés *avec graines et noix*

Les graines et les noix ajoutent une valeur nutritive à ce pain délicieux.

Donne deux pains de 500 g (1 lb) chacun.

enduit végétal de cuisson or beurre non salé pour les moules

400 ml (1⅔ tasse) de d'eau tiède (40 à 43 °C [105-110°F])

15 ml (1 c. à soupe) de mélasse

11,25 ml (2¼ c. à thé) de levure sèche active

875 ml (3½ tasses) de farine de blé entier

325 ml (1⅓ tasse) de farine à pain, divisée

125 ml (½ tasse) d'avoine

25 ml (1½ c. à soupe) de gluten de blé élastique

10 ml (2 c. à thé) de sel

30 ml (2 c. à soupe) d'huile de lin ou de noix de Grenoble

30 ml (2 c. à soupe) de graines de lin

30 ml (2 c. à soupe) de graines de pavot

30 ml (2 c. à soupe) de graines de citrouille décortiquées, grillées

30 ml (2 c. à soupe) de graines de sésame

30 ml (2 c. à soupe) de graines de tournesol non salées, grillées

180 ml (⅔ tasse) d'amandes émondées ou d'autres noix hachées grossièrement (facultatif)

Mettre l'eau tiède, la mélasse et la levure dans le bol du batteur Cuisinart®. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner.

Pendent ce temps, combiner 500 ml (2 tasses) de farine de blé entier avec 250 ml (1 tasse) de farine à pain, l'avoine, le gluten de blé élastique et le sel. Ajouter ce mélange de farine au mélange de levure. Poser le crochet à pétrir et mélanger à pétrir et mélanger à la vitesse 2 pendant 2 minutes. Combiner le reste des farines et réserver.

Ajouter l'huile de lin et les graines de lin, de pavot, de citrouille, de sésame, de tournesol et les amandes ou les les noix facultatifs. Battre à la vitesse 3 pendant environ 2 minutes. Toujours en faisant tourner le batteur à la vitesse 3, ajouter le reste du mélange de farine, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, juqu'à ce que la pâte se forme en boule autour du crochet à pétrir et qu'elle se détache des parois du bol. Régler la minuterie à 4 minutes et pétrir à la vitesse 3 pour cette durée. Transférer la pâte dans un grand bol propre, recouvrir et laisser lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 1 à 1½ heure, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Enduire deux moules à pain de 20 x 10 x 6 cm (8 x 4 x 3 po) d'un peu de beurre non salé ou d'enduit végétal de cuisson. Dégonfler la pâte d'un coup de poing, la diviser en deux portions, façonner chacune en forme de pain et les mettre dans les moules préparés. Recouvrir et laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle dépasse le moule d'environ 2 cm (¾ po). Pendant ce temps, préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Faire cuire dans le four préchauffé pendant 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que le pain soit doré et qu'il rende un son creux quand on tape dessus. Démouler et laisser refroidir sur une grille. Le pain est plus facile à trancher quand il a parfaitement refroidi.

petits pains *au beurre*

Le petit pain classique qui accompagne les repas du dimanche et des occasions spéciales.

Donne 16 petits pains

175 ml *(¾ tasse) de lait entier*

125 ml *(½ tasse) de beurre non salé, coupé en 8 dés*

50 ml *(¼ tasse) de sucre granulé*

5 ml *(1 c. à thé) de sel*

50 ml *(¼ tasse) d'eau tiède (40 à 43 °C [105-110°F])*

11,25 ml *(2¼ c. à thé) de levure sèche active*

1 *gros œuf*

1060 à 1180 ml *(4¼ à 4¾ tasses) de farine à pain (mesurer 125 ml [½ tasse] et réserver)*

15 ml *(1 c. à soupe) de lait entier*

15 ml *(1 c. à soupe) de beurre non salé*

Faire frémir le lait. (« Frémir » consiste à faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à bouillir sur les bords du bol. Cela peut être fait au micro-ondes.) Incorporer le beurre non salé, le sucre et le sel. Laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange soit tiède (40 à 43 °C [105-110°F]).

Verser l'eau tiède et la levure dans le bol du batteur sur socle Cuisinart® avec une pincée de farine. Poser le crochet à pétrir et appuyer sur « fold » 2 ou 3 fois pour mélanger. Laisser reposer pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner. Ajouter le lait refroidi, les œufs et 800 ml (3¼ tasses) de farine et battre à la vitesse 2 pendant 2 minutes. Toujours en faisant tourner le batteur à la vitesse 2, ajouter le reste du mélange de farine, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte se forme en boule autour du crochet à pétrir et qu'elle se détache des parois du bol. Régler la minuterie à 4 minutes et pétrir à la vitesse 3 pour cette durée. Transférer la pâte dans un grand bol propre, recouvrir d'une pellicule plastique ou la mettre dans un sac à glissière d'une capacité de 3,8 L [1 gallon] et la laisser lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Enduire un moule rond de 25 cm (10 po) d'un peu de beurre. Diviser la pâte en plusieurs morceaux d'environ 65 g (2 ¼ oz) chacun. Façonner chaque morceau en une boule et la mettre dans le moule préparé. Recouvrir d'une pellicule plastique et laisser lever environ 30 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. Combiner le reste du lait et du beurre et faire chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu et badigeonner les petits pains de cette dorure avant de les mettre au four. Faire cuire dans le four préchauffé à 190 °C (375 °F), pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (Les pains sont cuits quand leur température interne atteint 96 °C (205 °F) sur un thermomètre à lecture instantanée.) Démouler et laisser refroidir sur une grille environ 10 minutes avant de servir. Pour ramollir la croûte, on peut la badigeonner de beurre fondu juste après avoir sorti les petits pains du four.

pâte de base *pour pizza, focaccia ou calzone*

Choisissez votre garniture ou votre fourrage préféré.

Donne un peu plus de 1 kg (2¼ lb) de pâte.

375 ml (1½ tasse) d'eau tiède

(40 à 43 °C [105-110°F])

10 ml (2 c. à thé) de levure sèche active

5 ml (1 c. à thé) de miel

1000 à 1125 ml (4 à 4½ tasses) de farine à pain

10 ml (2 c. à thé) de sel kosher ou marin

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive vierge extra et une quantité additionnelle pour huiler le bol

Mettre l'eau tiède, la levure et le miel dans le bol du batteur Cuisinart®. Mélanger. Laisser reposer pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner. Dans un bol moyen, combiner 1L (4 tasses) de farine à pain avec le sel. Réserver les derniers 125 ml (½ tasse) de farine.

Poser le crochet à pétrir. Ajouter l'huile d'olive et les 875 ml (3½ tasses) du mélange de farine et de sel au mélange de levure. Battre à la vitesse 2 pendant 2 minutes. Toujours en faisant tourner le batteur à la vitesse 2, ajouter le reste du mélange de farine, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte se forme en boule autour du crochet à pétrir et qu'elle se détache des parois du bol. Régler la minuterie à 4 minutes et pétrir à la vitesse 3 pour cette durée. Transférer la pâte dans un grand bol qui a été enduit d'un peu d'huile d'olive. Retourner la pâte sur elle-même dans le bol pour l'enduire d'huile d'olive et recouvrir hermétiquement d'une pellicule plastique. Laisser lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Dégonfler la pâte d'un coup de poing et la laisser reposer pendant 10 minutes. Si le temps le permet, la recouvrir et la laisser lever de nouveau (cela améliore la saveur et la texture).

Cette pâte peut être préparée une journée d'avance. Il faut la garder dans un sac à glissière au réfrigérateur. Au moment de la garnir, la dégonfler d'un coup de poing et l'amener à la température de la pièce avant de continuer.

petits pains *au parmesan et aux fines herbes*

Ces petits pains en forme de nœud accompagnent merveilleusement les soupes. Vous pouvez les tranchér pour les utiliser, comme pain à hamburger ou à sandwich.

Donne 18 petits pains.

10 ml (2 c. à thé) de sucre granulé

11,25 ml (2¼ c. à thé) de levure sèche active

180 ml (2/3 t.) d'eau tiède (40 à 43 °C [105-110°F])

175 ml + 15 ml (¾ t. + 1 c. à soupe) d'eau fraîche (21 °C [70°F])

75 ml (⅓ tasse) de lait en poudre sans gras

75 ml (⅓ tasse) de flocons de pomme de terre (pomme de terre en purée instantanée, non aromatisée)

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive vierge extra

5 ml (1 c. à thé) de sel

810 à 1000 ml (3¼ à 4 tasses) de farine tout usage non blanchie

125 ml (½ tasse) de parmesan frais râpé

50 ml (¼ tasse) d'huile d'olive vierge extra

7 ml (½ c. à soupe) d'assaisonnement italien

45 ml (3 c. à soupe) de parmesan frais râpé (facultatif)

Combiner le sucre granulé, la levure et l'eau tiède dans le bol du batteur Cuisinart®. Agiter et laisser reposer pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner.

Poser le crochet à pétrir. Ajouter l'eau fraîche, le lait en poudre, les flocons de pomme de terre, l'huile d'olive, le sel et 625 ml (2½ tasses) de farine au mélange de levure. Battre à la vitesse 2 pendant 2 minutes. Ajouter le parmesan passer à la vitesse 3 et battre jusqu'à ce que les ingrédients soient parfaitement incorporés. Ajouter le reste de la farine, 15 ml (1 c. soupe) à la fois, au besoin, jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Régler la minuterie à 4 minutes et pétrir à la vitesse 3 pour cette durée.

Transférer la pâte dans un bol qui a été enduit d'un peu d'huile d'olive et la retourner sur elle-même pour l'enduire d'huile. Recouvrir d'une pellicule plastique ou mettre dans un sac de congélation à glissière d'une capacité de 7,6 L (2 gallons). Laisser la pâte lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant environ 1 heure, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Combiner 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive et l'assaisonnement à l'italienne et laisser reposer pendant que la pâte lève. Tapissez deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. Environ 20 à 30 minutes avant la cuisson, préchauffer le four à180 °C (350 °F).

Dégonfler la pâte d'un coup de poing et la diviser en 18 portions égales d'environ 65 g (2¼ oz) chacune. Rouler chaque portion en un cordon de 30 cm (12 po) et y faire un noeud. Disposer chaque nœud sur la plaque à pâtisserie préparée, recouvrir lâchement d'une pellicule plastique et laisser lever pendant 35 à 45 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Badigeonner d'un peu du mélange d'huile et de fines herbes. Si on le désire, on peut saupoudrer chacun de 2 ml (½ c. à thé) de parmesan. Faire cuire dans le four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant 15 à 18 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Permuter les plaques à pâtisserie à mi-cuisson. Badigeonner les pains du mélange d'huile d'olive et de fines herbes réservé. Transférer sur une grille et laisser refroidir 5 à 10 minutes avant de servir.

brioche *classique*

Les brioches se font en deux jours. Heureusement, le batteur sur socle fera le gros travail… et vous serez récompensés de vos efforts.

Donne 24 brioches individuelles de 8 à 9 cm (3 à 3½ po) de diamètre ou deux brioches de 20 cm (8 po) de diamètre (environ 500 g [1 lb]) ou deux pains de 22 x 11 x 6 cm (8½ x 4½ x 2½ po).

Pâte spongieuse :

75 ml (⅓ tasse) de lait entier tiède

11,25 ml (2¼ c. à thé) de levure sèche active

1 gros œuf

500 ml (2 tasse) de farine tout usage non blanchie

Reste de la pâte :

75 ml (⅓ tasse) de sucre granulé

4 gros œufs, à la température de la pièce, légèrement battus, mais encore liquides

5 ml (1 c. à thé) de sel kosher

500 à 550 ml (2 à 2¼ tasses) de farine tout usage non blanchie

175 ml (¾ tasse) de beurre non salé, à la température de la pièce, en morceaux

Dorure à l'œuf :

2 gros œufs, battus jusqu'à consistance lisse

Pour préparer la pâte spongieuse, mettre le lait chaud, la levure, l'œuf et 250 ml (1 tasse) de farine dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 2 pendant environ 1 minute, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Racler les parois du bol et le batteur plat. Retirer le batteur plat. Recouvrir la pâte des derniers 250 ml (1 tasse) de farine. Laisser reposer pendant 30 à 45 minutes. La pâte va lever et fera craqueler la farine. Cela est normal. Cela montre que le mélange est « vivant ».

Poser le crochet à pétrir. Ajouter le sucre granulé, les œufs, le sel et 250 ml (1 tasse) de farine dans le bol. Pétrir à la vitesse 2 pendant environ 2 minutes. Racler les parois du bol et le crochet à pétrir. Saupoudrer 125 ml (½ tasse) de farine et pétrir à la vitesse 5 pendant 15 minutes. Après 7 à 8 minutes, la pâte devrait commencer à se tenir, à s'enrouler autour du crochet à pétrir et « claquer » contre les parois du bol. Si ce n'est pas le cas, ajouter de la farine, 15 ml (1 c. à soupe) à la fois. Continuer à mélanger à la vitesse 5 pendant un bon 15 minutes; c'est ce qui donnera à la brioche sa texture classique.

Réduire à la vitesse 2 et ajouter le beurre, environ 45 ml (3 c. à soupe) à la fois, en l'incorporant presque parfaitement après chaque addition. (Il est possible que la pâte semble se « défaire ».) Une fois que tout le beurre a été ajouté, passer à la vitesse 9, pétrir pendant 1 minutes, puis réduire à la vitesse 5, régler la minuterie à 5 minutes et pétrir pour cette durée. La pâte se remettra à « claquer » contre les parois du bol.

Transférer la pâte dans un gros bol bien beurré et couvrir hermétiquement d'une pellicule plastique. Laisser la pâte lever à la température de la pièce jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, soit pendant 2 heures à 2½ heures. Dégonfler ensuite la pâte en la prenant et à la laissant tomber dans le bol, de tous les côtés. Recouvrir hermétiquement d'une pellicule plastique et laisser lever de nouveau, au réfrigérateur pendant au moins 4 à 6 heures ou durant toute une nuit. Après que la pâte a levé et a refroidi, elle est prête à être utilisée. Pour obtenir de meilleurs résultats, il faut la façonner pendant qu'elle est froide.

Pour des brioches individuelles (elles peuvent être faites dans un moule à petits gâteaux standard) : Beurrer généreusement les cavités du moule. Diviser la pâte en 24 parties d'égale grosseur. Prélever un morceau de la grosseur d'une petite bille de 1,25 cm (½ po) de diamètre de chaque partie et le façonner en boule. Façonner le reste du morceau en une grosse boule lisse et la déposer dans le moule beurré. Faire un creux dans le centre de la grosse boule avec le bout du doigt; y déposer la petite boule. Procéder ainsi pour toute la pâte. Recouvrir lâchement et laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Lorsque la pâte a doublé de volume, la badigeonner

de la dorure, tout en évitant d'en laisser couler sur les côtés du moule. Faire cuire pendant 17 à 19 minutes, jusqu'à ce que les brioches soient bien dorées et qu'elles rendent un son creux quand on tape dessus et que leur température interne atteigne 93 °C (200 °F) sur un thermomètre à lecture instantanée. Démouler et laisser refroidir sur une grille pendant 10 à 15 minutes avant de servir ou laisser refroidir parfaitement à la température de la pièce.

Pour des brioches de 500 g (1 lb), diviser la pâte en deux parties égales. Façonner les brioches comme il est indiqué pour les brioches individuelles, sauf que le petite boule doit avoir à peu près la grosseur d'une balle de golf. Déposer la pâte dans des moules à brioche de 20 cm (8 po) beurrés. Faire lever et badigeonner de dorure. Faire cuire dans le four préchauffé à 190 °C (375 °F) pendant 30 à 35 minutes. Démouler et laisser refroidir parfaitement sur une grille avant de trancher.

Pour des pains de 500 g (1 lb), diviser la pâte en trois parties égales. Façonner la pâte en pains et mettre ceux-ci dans des moules à pain de 22 x 11 x 6 cm (8½ x 4½ x 2½ po) bien beurrés. Recouvrir et faire lever jusqu'à ce que les pains aient doublé de volume. Badigeonner de dorure. Faire cuire dans le four préchauffé à 190 °C (375 °F) pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que les pains soient bien dorés et qu'ils rendent un son creux quand on tape dessus. Démouler et laisser refroidir parfaitement sur une grille avant de trancher.

brioches *à la cannelle*

Notre recette donne les MEILLEURES brioches à la cannelle qui soit!

Donne 24 brioches à la cannelle.

enduit végétal de cuisso

Brioches :

125 ml (½ tasse) de lait tiède (40 à 43 °C [105-110°F])

15 ml (3 c. à thé) de levure sèche active

125 ml (½ tasse) de sucre granulé

90 ml (6 c. à soupe) de crème sure, à la température de la pièce

90 ml (6 c. à soupe) de beurre non salé, à la température de la pièce

3 gros œufs, à la température de la pièce

3,75 ml (¾ c. à thé) de sel

1500 ml (6 tasses) de farine tout usage non blanchie, divisée

125 ml (½ tasse) de cassonade tassée

50 ml (¼ tasse) de sucre granulé

30 ml + 5 ml (2 c. à soupe + 1 c. à thé) de cannelle

60 ml (4 c. à soupe) de beurre non salé, très mou

***Glaçage au fromage à la crème** (donne 375 ml [1½ tasse]) :*

115 g (4 oz) de fromage à la crème faible en gras, à la température de la pièce

60 ml (4 c. à soupe) de beurre non salé, à la température de la pièce

15 ml (3 c. à thé) de lait

7,5 ml (1½ c. à thé) d'extrait de vanille pure

300 ml (1¼ tasse) de sucre en poudre, tamisé

Mettre le lait chaud et la levure dans le bol du batteur sur socle Cuisinart® avec une pincée de sucre, et battre. Laisser reposer 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner. Poser le batteur plat. Ajouter le reste du sucre, la crème sure, le beurre et les œufs. Mélanger à la vitesse 1 pendant 1 minute. Ajouter le sel et 750 ml (3 tasses) de farine. Continuer à mélanger à la vitesse 1 pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à consistance lisse. Racler les parois du bol et le batteur plat.

Retirer le batteur plat et poser le crochet à pétrir. Mesurer et réserver 125 ml (½ tasse) de la farine qui reste. En faisant tourner le robot à la vitesse 2, ajouter la plus grande partie de farine, 75 ml (⅓ tasse) à la fois, et l'incorporer parfaitement après chaque addition. Si la pâte est trop collante ou qu'elle ne se forme pas en boule qui se détache des parois du bol, ajouter d'autre farine, 15 ml (1 c. à soupe) à la fois, jusqu'à ce qu'elle le fasse. Faire passer le batteur à la vitesse 3, régler la minuterie à 8 minutes et pétrir la pâte pour cette durée. Transférer la pâte dans un grand bol et le recouvrir d'une pellicule plastique. Laisser lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 60 à 90 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Mettre la cassonade, le sucre granulé et la cannelle dans un petit bol; combiner.

Dégonfler la pâte d'un coup de poing, la diviser en deux portions et la laisser reposer pendant 10 minutes avant de continuer. Vaporiser deux moules ronds de 25 x 5 cm (10 x 2 po) d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Aplatir chaque portion de pâte en rectangles de 38 cm de long et de 20 cm de large (15 x 8 po). Tartiner du beurre ramolli jusqu'à 1,25 cm (½ po) du côté long et jusqu'au bord des autres côtés. Saupoudrer uniformément du mélange de sucre et de cannelle. Enrouler de manière à former un rouleau, en terminant par le côté non beurré. Pincer le long du côté long pour sceller. Couper chaque rouleau en 12 tranches égales à l'aide d'un couteau dentelé. Mettre 12 tranches dans chacun des deux moules préparés. Recouvrir d'une pellicule plastique et laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (voir la remarque). Quinze minutes avant la cuisson, préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Faire cuire les brioches à la cannelle pendant 25 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient gonflées, dorées et qu'elles rendent un son creux quand on tape dessus. Pendant que les brioches cuisent, mettre le fromage à la crème et le beurre dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 8 pendant environ 1 minute, jusqu'à consistance légère et

Remarque : Si l'on désire faire cuire les brioches à la cannelle le matin, on peut préparer la pâte, la faire lever et la façonner la veille. Dans ce cas, il faut mettre les moules recouverts au réfrigérateur pour faire lever la pâte. Sortir du réfrigérateur et amener à la température de la pièce 1 heure avant de faire cuire.

Si l'on désire congeler les brioches cuites, il ne faut pas les glacer. Il faudra faire chauffer les brioches dans le four (le micro-ondes n'est pas recommandé) et les glacer au moment de les servir.

crémeuse. Racler les parois du bol et le fouet. Ajouter la vanille et le lait; battre à la vitesse 8 jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Ajouter la moitié du sucre en poudre. Battre à la vitesse 1 jusqu'à ce que le sucre soit incorporé. Ajouter le reste du sucre en poudre et battre à la vitesse 1 jusqu'à ce qu'il soit incorporé, puis passer à la vitesse 8 pendant 1 minute jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.

Étaler à peu près 15 ml (1 c. à soupe) de glaçage au fromage à la crème sur chaque brioche chaude. Servir

muffins *au son et aux bananes*

Ces muffins ont tellement bon goût qu'on aura peine à croire qu'ils sont également bons pour la santé!

Donne 12 muffins.

enduit végétal de cuisson

125 ml (½ tasse) de farine de blé entier

125 ml (½ tasse) de farine tout usage non blanchie

175 ml (¾ tasse) de son d'avoine

175 ml (¾ tasse) de son de blé

10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte

2 ml (½ c. à thé) de sel

250 ml (1 tasse) de babeurre

50 ml (¼ tasse) de café infusé

1 gros œuf

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure

30 ml (2 c. à soupe) d'huile de lin

50 ml (¼ tasse) de mélasse

50 ml (¼ tasse) de sauce aux pommes

125 ml (½ tasse) de banane écrasée (environ 1 banane)

Mettre les farines, les sons, la poudre à pâte et le sel dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 2 pendant 20 secondes pour combiner les ingrédients secs. Ajouter simultanément le babeurre et le café, puis l'œuf, la vanille et l'huile, et battre à la vitesse 2 pendant environ 30 secondes, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés. Racler les parois du bol avec une spatule en caoutchouc. Faire tourner le batteur à la vitesse 2, ajouter la mélasse et la sauce aux pommes, et battre pendant 15 secondes. Racler les parois du bol. Ajouter la banane et battre à la vitesse 2 pendant 15 secondes.

Verser la pâte dans un bol à mélanger propre, recouvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins 12 heures.

Au moment de faire cuire, préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Vaporiser un moule pour 12 muffins d'enduit végétal de cuisson. Diviser la pâte également entre les cavités du moule (environ 50 ml [¼ t.] de pâte pour chaque muffin).

Faire cuire pendant 20 à 25 minutes, en tournant le moule à mi-cuisson. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

muffins *aux trois baies*

Un délicieux muffin qui est parfait pour les petits fruits frais de l'été!

Donne 12 muffins.

	enduit végétal de cuisson
500 ml	*(2 tasse) de farine tout usage non blanchie*
10 ml	*(2 c. à thé) de poudre à pâte*
2 ml	*(½ c. à thé) de sel*
2 ml	*(½ c. à thé) de cannelle*
60 ml	*(¼ tasse) de beurre non salé, fondu*
125 ml	*(½ tasse) de cassonade dorée, tassée*
125 ml	*(½ tasse) de crème sure*
1	*gros œuf*
5 ml	*(1 c. à thé) de vanille*
50 ml	*(¼ tasse) de lait*
250 ml	*(1 tasse) de petits fruits mélangés (bleuets, fraises et framboises) frais ou congelés*
	sucre granulé pour saupoudrer

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Vaporiser un moule pour 12 muffins d'enduit de cuisson.

Mettre la farine, la poudre à pâte, le sel et la cannelle dans un petit bol; remuer et réserver.

Mettre le beurre fondu et la cassonade dans le bol du batteur Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 2 pendant 30 secondes. Réduire à la vitesse 1 et ajouter la crème sure, puis battre à la vitesse 3 pendant 30 secondes. Arrêter. Racler les parois du bol et le batteur plat. Ajouter l'oeuf, la vanille et le lait; battre à la vitesse 3 pendant 30 à 40 secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés. Arrêter. Racler les parois du bol et le batteur plat. Saupoudrer le mélange de farine uniformément sur les ingrédients mouillés. Plier (en utilisant la fonction « Fold » du batteur) une quinzaine de fois. Ajouter les petits fruits et plier (fonction « Fold ») seulement jusqu'à ce qu'ils soient incorporés.

Diviser la pâte également entre les cavités du moule préparé (environ 50 ml [¼ tasse] par cavité). Saupoudrer généreusement de sucre granulé.

Cuire dans le four préchauffé à 200 °C (400 °F) pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les muffins soient dorés et qu'une sonde à gâteau ressorte propre. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

scones *au yogourt à la vanille*

Une pâte douce et moelleuse qui donne des scones délicieux et légers.
Les nôtres sont nature, mais vous pouvez ajouter des fruits déshydratés,
tels que des raisins de Corinthe, des cerises acides ou des bleuets, si vous le désirez.

Donne 8 scones.

2 *gros œufs*

160 ml *(⅔ tasse) de yogourt à la vanille sans gras*

810 ml *(3¼ tasses) de farine tout usage non blanchie*

50 ml *(¼ tasse) de sucre granulé*

15 ml *(1 c. à soupe) de poudre à pâte*

1 ml *(¼ c. à thé) de sel*

125 ml *(½ tasse) de beurre non salé, à la température de la pièce, en dés de 1,25 cm (½ po)*

1 *gros blanc d'œuf, battu à la fourchette jusqu'à consistance mousseuse*

15 ml *(1 c. à soupe) de sucre granulé*

3,75 ml *(¾ c. à thé) de cannelle*

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Chemiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Battre les œufs avec une fourchette ou un fouet jusqu'à consistance mousseuse. Incorporer le yogourt et réserver.

Mettre la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel dans le bol du batteur Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 1 pendant 15 à 20 secondes. Ajouter le beurre et battre pendant 1 minute environ, jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux. Ajouter le mélange d'œuf et de yogourt, puis battre à la vitesse 1 pendant 30 à 40 secondes. Racler les parois du bol et le batteur plat. Battre à la vitesse 1 seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés. Ne pas trop mélanger. La pâte sera lisse et légèrement collante.

Verser la pâte sur une surface légèrement farinée. Pétrir à la main quatre fois (aplatir et, plier; répéter quatre fois.) Diviser la pâte en deux parties égales; aplatir en deux rondelles de 13 à 15 cm (5 à 6 po). Avec un couteau dentelé ou un couteau à pizza, couper chaque rondelle en quatre pointes. Disposer les pointes en rond sur la plaque à pâtisserie préparée, en les espaçant d'environ 2,5 cm (1 po). Badigeonner du blanc d'œuf battu. Mélanger le sucre granulé avec la cannelle et en saupoudrer les pointes.

Faire cuire pendant 20 minutes dans le four préchauffé à 200 °C (400 °F). Laisser refroidir 5 minutes sur une grille avant de servir.

Remarque : On peut ajouter 80 à 125 ml (⅓ à ½ tasse) de fruits déshydratés, tels que bleuets, cerises, framboises, abricots hachés, mangues hachées ou raisins de Corinthe.

gâteau aux miettes *au babeurre et aux bleuets*

Ce gâteau peut être préparé d'avance. C'est un favori pour le brunch.

Donne un gâteau de 33 x 23 x 5 cm (13 x 9 x 2 po), soit 16 portions.

enduit végétal de cuisson

Garniture de miettes :

425 ml (1¾ tasses) de farine tout usage non blanchie

175 ml (¾ tasse) de cassonade tassée

130 ml (12 c. à soupe) de beurre non salé, à la température de la pièce, coupé en 12 dés

10 ml (2 c. à thé) de cannelle

3,75 ml (¾ c. à thé) d'extrait de vanille pure

1 ml (¼ c. à thé) de sel

Gâteau au babeurre :

650 ml (2⅔ tasses) de farine tout usage non blanchie

3,75 ml (¾ c. à thé) de bicarbonate de soude

3,75 ml (¾ c. à thé) de crème de tartre

2 ml (½ c. à thé) de sel

180 ml (⅔ tasse) de beurre non salé, à la température de la pièce, coupé en 10 dés

325 ml (1⅓ tasse) de sucre granulé

2 gros œufs, à la température de la pièce

3,75 ml (¾ c. à thé) d'extrait de vanille pure

180 ml (⅔ tasse) de babeurre

625 ml (2½ tasses) bleuets (s'ils sont congelés, les décongeler en une seule couche sur plusieurs épaisseurs d'essuie-tout et les assécher en tapotant).

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Vaporiser un moule à gâteau de 33 x 23 x 5 cm (13 x 9 x 2 po) d'un peu d'enduit végétal de cuisson.

Pour préparer la garniture de miettes, mettre la farine, la cassonade, le beurre, la cannelle, la vanille et le sel dans le bol du batteur Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 1 pendant 30 secondes, puis passer à la vitesse 3 pendant 40 à 60 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux. Réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser.

Pour préparer le gâteau au babeurre, mettre la farine, la poudre à pâte, la crème de tartre et le sel dans un bol moyen et mélanger seulement pour incorporer les ingrédients; réserver. Mettre le beurre et le sucre granulé dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 1 pendant 30 secondes, puis passer à la vitesse 4 pendant 1 minute jusqu'à ce que le mélange ait une consistance légère et mousseuse. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre à la vitesse 2 pendant environ 1 minute au total, jusqu'à consistance lisse. Racler le fond et les parois du bol. Ajouter la vanille et battre à la vitesse 2 pendant 30 secondes. Ajouter la moitié du mélange sec réservé et la moitié du babeurre. Battre à la vitesse 1 pendant environ 30 secondes, jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Racler le fond et les parois du bol. Ajouter le reste des ingrédients secs et du babeurre. Battre de nouveau à la vitesse 1 pendant 30 à 40 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

Verser la pâte dans le moule et égaliser le dessus. Parsemer les bleuets uniformément sur le dessus et les enfoncer légèrement dans la pâte. Émietter les gros morceaux de la garniture de miettes et saupoudrer le mélange uniformément sur les bleuets.

Faire cuire dans le four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant 60 à 65 minutes, jusqu'à ce que les miettes soient dorées et qu'une sonde à gâteau piquée au centre du gâteau ressorte propre. Retirer du four et laisser refroidir sur une grille. Laisser refroidir parfaitement avant de couper et de servir.

gâteau au citron *aux graines de pavot*

Un gâteau délicieux qui est idéal pour le brunch ou le thé.

Donne un pain de 1 kg (2 lb).

550 ml (2¼ tasses) de farine tout usage non blanchie

10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte

1 ml (¼ c. à thé) de sel

175 ml (¾ tasse) de beurre non salé, à la température de la pièce

375 ml (1½ tasse) de sucre granulé

50 ml (¼ tasse) de jus de citron

15 ml (3 c. à thé) de zeste de citron

3 gros œufs

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure

175 ml (¾ tasse) de lait

15 ml (1 c. à soupe) de graines de pavot

Préchauffer le four à 180 °C (325 °F). Beurrer et fariner un moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po).

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel dans un petit bol à mélanger; réserver.

Mettre le beurre dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat.

Battre à la vitesse 1 pendant 30 secondes, puis à la vitesse 4 pendant 30 secondes. Racler les parois du bol et le batteur. Réduire à la vitesse 2, ajouter le sucre et battre à la vitesse 4 pendant 1 minute, jusqu'à ce que le mélange ait une consistance légère et mousseuse. Racler les parois du bol et le batteur. Passer à la vitesse 3 et ajouter le jus et le zeste de citron. Réduire à la vitesse 2 et ajouter les oeufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Ajouter la vanille. Faire tourner le batteur à la vitesse 2, ajouter lentement les ingrédients secs et le lait en alternance, en commençant et en finissant par les ingrédients secs. Faire tourner le batteur à la vitesse 2, ajouter les graines de pavot. Il faut que les ingrédients soient bien incorporés, sans toutefois trop mélanger la pâte.

Verser la pâte dans le moule à pain préparé. Faire cuire dans le four préchauffé à 160 °C (325 °F) pendant 60 à 70 minutes, jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau piquée au centre ressorte propre.

Transférer le moule sur une grille. Quand il a suffisamment refroidi pour être manipulé, le retourner sur une grille pour démouler le gâteau. Laisser le gâteau à l'endroit sur la grille jusqu'à ce qu'il ait refroidi. Servir.

gâteau danois à la crème sure *avec streusel aux noix de Grenoble*

Une bonne vieille recette de gâteau danois dont tout le monde raffole.

Donne un gâteau de 25 cm (10 po) qui sert 12 à 16 personnes.

beurre non salé pour le moule

Garniture streusel :

250 ml (1 tasse) de noix de Grenoble hachées grossièrement

125 ml (½ tasse) de sucre granulé

15 ml (1 c. à soupe) de cannelle

Gâteau :

550 ml (2¼ tasses) de farine tout usage non blanchie

15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte

5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude

2 ml (½ c. à thé) de sel

175 ml (¾ tasse) de beurre non salé, à la température de la pièce, coupé en dés de 2,5 cm (1 po)

375 ml (1½ tasse) de sucre granulé

3 gros œufs, à la température de la pièce

375 ml (1½ tasse) de crème sure

15 ml (1 c. à soupe) d'extrait de vanille pure

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Badigeonner un moule à cheminée de 3 L (12 t.) avec 30 ml (2 c. à soupe) de beurre fondu ou ramolli. Pour préparer la garniture streusel, mélanger dans un petit bol les noix de Grenoble avec 125 ml (½ tasse) de sucre granulé et 15 ml (1 c. à soupe) de cannelle; réserver.

Pour préparer la pâte à gâteau, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol moyen; réserver.

Mettre le beurre et le sucre dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Mélanger à la vitesse 4 pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit léger et onctueux, en arrêtant pour racler le bol et le batteur après 2 minutes. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Racler les parois du bol et le batteur plat. Mélanger à la vitesse 4 pendant 30 secondes.

Réduire à la vitesse 1. Ajouter le tiers de la farine, puis la moitié de la crème sure et la vanille. Mélanger pendant 30 secondes. Arrêter et racler les parois du bol et le batteur plat. Ajouter un autre tiers du mélange de farine et le reste de la crème sure. Mélanger pendant 30 secondes. Arrêter et racler le bol et le batteur. Ajouter le reste du mélange de farine et mélanger pendant 30 secondes. Racler le batteur et retirer le bol du batteur. Avec une grosse spatule en caoutchouc, racler le bol et mélanger la pâte d'un coup de spatule.

Saupoudrer environ 50 ml (¼ tasse) de la garniture streusel dans le moule préparé. Recouvrir d'une petite moitié de pâte et saupoudrer environ les deux tiers du reste de la garniture streusel. Recouvrir du restant de pâte et égaliser le dessus. Saupoudrer du restant de garniture streusel.

Cuire dans le four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant 55 à 60 minutes, jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau piqué à mi-chemin entre les parois et la cheminée du moule ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule sur une grille pendant 30 minutes, puis retourner sur la grille et démouler.

Laisser refroidir parfaitement avant de couper. Pour conserver le gâteau, l'envelopper dans une pellicule plastique. Pour le conserver plus longtemps au congélateur, l'envelopper d'une double pellicule plastique.

Variante : Ajouter environ 175 ml (¾ tasse) de mini-morceaux de chocolat au mélange de farine.

biscotti *aux amandes et aux cerises déshydratées*

Croquants à souhait, ces biscottis ressemblent aux biscuits à tremper traditionnels.

Donne environ 96 petits biscottis.

675 ml (2¾ tasses) de farine tout usage non blanchie

500 ml (2 tasses) de sucre granulé

5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte

1 pincée de sel

3 gros œufs

2 gros jaunes d'œuf

125 ml (½ tasse) de cerises sures déshydratées

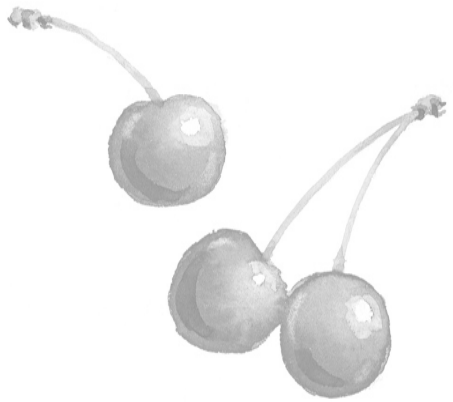
125 ml (½ tasse) d'amandes grillées et grossièrement hachées

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Chemiser deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé.

Mettre la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Mélanger les ingrédients secs pendant 10 secondes à la vitesse 1. Passer à la vitesse 2 et ajouter les œufs, puis les jaunes d'œuf, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Ajouter les cerises et les amandes émondées et battre seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient incorporés. Il est possible que la pâte soit mouillée.

Mettre la pâte sur une surface farinée, la diviser en quatre parties égales et façonner chacune en un rouleau de 30 x 4 x 4 cm (12 x 1½ x 1½ po). Mettre deux rouleaux sur chaque plaque à pâtisserie préparée et faire cuire dans le four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant environ 35 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Sortir du four et laisser refroidir. Couper chaque rouleau en 25 tranches de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur. Remettre au four, sur la grille inférieure, pendant environ 30 minutes.

Sortir du four et laisser refroidir pendant 2 à 3 minutes sur la plaque, puis transférer sur une grille et laisser refroidir parfaitement. Conserver les biscuits dans un récipient hermétique.



biscuits moulés *aux amandes*

Un biscuit traditionnel des Fêtes.

Donne environ 36 biscuits.

625 ml (2½ tasses) de farine tout usage non blanchie

300 ml (1¼ tasse) d'amandes finement hachées ou de farine d'amande

125 ml + 30 ml (½ tasse + 2 c. à soupe) de sucre à glacer

125 ml + 30 ml (½ tasse + 2 c. à soupe) de sucre granulé, divisé

3,75 ml (¾ c. à thé) de poudre à pâte

2 ml (½ c. à thé) de sel

300 ml (1¼ tasse) de beurre non salé (2½ bâtonnets), à la température de la pièce

1 gros œuf

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure

125 ml (½ tasse) de conserve de fruit, réchauffée

Mettre le beurre dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 2 pendant environ 10 secondes, puis passer à la vitesse 4 et battre pendant 15 secondes. Racler les parois du bol et le batteur. Faire tourner le batteur à la vitesse 2, ajouter le reste du sucre, puis passer à la vitesse 4 et battre pendant 30 secondes, jusqu'à consistance légère et mousseuse. Racler les parois du bol et le batteur plat. Faire tourner le batteur à la vitesse 2, ajouter l'œuf et la vanille, puis passer à la vitesse 4 et battre pendant 15 secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient incorporés. Racler les parois du bol et le batteur plat. Faire tourner le batteur à la vitesse 1, ajouter le mélange de farine lentement, en deux additions. Après la dernière addition, battre à la vitesse 3 seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient parfaitement incorporés. Ne pas mélanger à l'excès.

Transférer la pâte dans un sac de plastique à glissière ou dans un bol recouvert et réfrigérer pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que la pâte soit ferme, ou pendant toute une nuit.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Chemiser trois plaques à biscuits de papier sulfurisé.

Former la pâte en boules de 3 cm (1¼ po) de diamètre et disposer celles-ci sur les plaques préparées en les espaçant de 5 cm (2 po). Faire un creux au centre de chaque biscuit avec le bout du doigt ou le manche d'une cuillère en bois. Faire cuire pendant 10 minutes.

Sortir du four. Utiliser le dos d'une cuillère à mesurer ronde pour redonner la forme creuse aux biscuits et remplir celle-ci de 2,5 ml (½ c. à thé) de conserve de fruits. Remettre les biscuits au four pendant environ 8 minutes, jusqu'à ce que le tour soit doré. Sortir du four et laisser refroidir sur la plaque pendant 2 minutes, puis les transférer sur une grille et laisser refroidir parfaitement.

Les biscuits peuvent être préparés d'avance et conservés séparés par des feuilles de papier ciré, dans un récipient hermétique à la température de la pièce.

biscuits aux morceaux de chocolat *avec noix macadamia*

Un biscuit triple chocolat pour les inconditionnels du chocolat!

Donne environ 48 biscuits.

750 ml (3 tasses) de farine tout usage non blanchie

5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude

2,5 ml (½ c. à thé) de sel

250 ml (1 tasse) de beurre non salé, à la température de la pièce, en tranche de 1,25 cm (½ po)

250 ml (1 tasse) de cassonade dorée, tassée

175 ml (¾ tasse) de sucre granulé

2 gros œufs

7,5 ml (1½ c. à thé) d'extrait de vanille pure

125 ml (½ tasse) de noix macadamia, grillées et hachées grossièrement

115 g (4 oz) de chocolat mi-amer, haché grossièrement

115 g (4 oz) de chocolat au lait, haché grossièrement

60 g (2 oz) de chocolat blanc, haché grossièrement

Mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol; réserver.

Mettre le beurre dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 2 pendant environ 10 secondes, puis passer à la vitesse 4 et battre pendant 10 secondes. Racler les parois du bol et le batteur. Faire tourner le batteur à la vitesse 2 et ajouter les sucres, en passant graduellement à la vitesse 4 et battre pendant 15 à 20 secondes. Racler les parois du bol et le batteur plat. Faire tourner le batteur à la vitesse 2 et ajouter les œufs, un à la fois, en passant à la vitesse 4 pendant 15 secondes après chaque addition. Ajouter la vanille. Racler les parois du bol et le batteur plat.

Faire tourner le batteur à la vitesse 1, ajouter lentement le mélange de farine en deux additions. Après la dernière addition, battre à la vitesse 3 seulement jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Faire tourner le batteur à la vitesse 2, puis ajouter les noix macadamia et tous les morceaux de chocolat. Battre pendant environ 20 secondes, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient parfaitement incorporés.

Déposer la pâte par cuillérées combles (environ 25 ml [1½ c. à soupe] ou utiliser une cuillère à crème glacée nº 40), sur un plateau tapissé d'une pellicule plastique. Recouvrir d'une pellicule plastique ou d'un papier ciré et réfrigérer pendant au moins 2 heures.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F) pendant 15 à 20 minutes avant la cuisson. Chemiser des plaques à biscuits de papier sulfurisé. Faire cuire les biscuits dans le four préchauffé pendant 13 à 16 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit craquelé et que le pourtour soit doré. Sortir du four. Laisser refroidir sur la plaque pendant 2 à 3 minutes, puis transférer sur une grille et laisser refroidir parfaitement. Conserver dans un récipient hermétique.

biscuits spirales *noirs et blancs*

Prenez-vous-y d'avance si vous voulez servir ces biscuits attrayants, car la pâte doit être réfrigérée pendant toute une nuit.

Donne environ 42 biscuits.

750 ml (3 tasses) de farine tout usage non blanchie
2 ml (½ c. à thé) de poudre à pâte
2 ml (½ c. à thé) de sel
43 g (1½ oz) de chocolat non sucré
250 ml (1 tasse) de beurre non salé, à la température de la pièce
375 ml (1½ tasse) de sucre granulé
2 gros œufs
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol; réserver. Mettre le chocolat non sucré dans un bain-marie sur de l'eau frémissante pour le faire fondre.

Mettre le beurre dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 2 pendant 10 secondes, puis passer à la vitesse 4 et battre pendant 10 secondes. Racler les parois du bol et le batteur. Faire tourner le batteur à la vitesse 2 et ajouter le sucre, puis passer à la vitesse 4 et battre pendant 20 à 25 secondes, jusqu'à consistance mousseuse. Racler les parois du bol et le batteur plat. Faire tourner le batteur à la vitesse 2 et ajouter les œufs, un à la fois, en passant à la vitesse 4 pendant environ 10 secondes après chaque œuf, jusqu'à ce que les œufs soient parfaitement incorporés (réduire à la vitesse 2 après avoir ajouté le deuxième œuf). Ajouter la vanille. Faire tourner le batteur à la vitesse 1, ajouter lentement le mélange de farine, par le haut, en deux ou trois additions. Après la dernière addition, battre à la vitesse 3 pendant environ 10 secondes, jusqu'à l'obtention d'une texture parfaitement homogène.

Vider le bol, diviser la pâte en deux, puis en remettre une moitié dans le bol. Faire tourner le batteur à la vitesse 3, ajouter le chocolat fondu et battre pendant environ 45 secondes, jusqu'à ce que le chocolat soit parfaitement incorporé.

Façonner chaque moitié de pâte en un carré plat d'environ 14 x 14 cm (5½ x 5½ po). Envelopper chaque carré dans une pellicule plastique et la réfrigérer pendant 1 heure.

Lorsque la pâte est froide, abaisser chaque partie en un grand rectangle d'environ environ 40 x 30 cm (16 x 12 po) et 3 mm (⅛ po) d'épaisseur, sur un papier ciré légèrement fariné. Transférer le rectangle de pâte au chocolat directement sur le rectangle de pâte blanche. En utilisant le papier ciré comme guide, enrouler les deux pâtes serré pour former un rouleau. Envelopper serré dans une pellicule plastique et le réfrigérer au moins 2 heures, mais de préférence toute une nuit.

Au moment de faire cuire les biscuits, préchauffer le four à 180 °C (350 °F) et chemiser les plaques à biscuits de papier sulfurisé.

Mettre les rouleaux de pâte sur une planche à découper. Avec un couteau bien affûté, couper en tranches de 6 mm (¼ po) d'épaisseur et mettre celles-ci sur les plaques à biscuits préparées. Faire cuire pendant 13 à 15 minutes, en tournant la plaque à mi-cuisson, jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés sur les bords. Transférer les biscuits sur une grille métallique et laisser refroidir. Conserver dans un récipient hermétique.

biscuits au sucre *aux agrumes*

Des biscuits au sucre classique au goût frais du citron, de la lime et de l'orange.

Donne environ 48 biscuits.

1000 ml (4 tasses) de farine tout usage non blanchie

10 ml (2 c. à thé) de bicarbonate de soude

2 ml (½ c. à thé) de sel

125 ml (½ tasse) de beurre non salé (1 bâtonnet), à la température de la pièce, coupé en 8 morceaux

125 ml (½ tasse) de shortening végétal (de préférence, non hydrogéné)

500 ml (2 tasses) de sucre granulé, et une quantité additionnelle pour abaisser la pâte

125 ml (½ tasse) de sirop Lyle's Golden Syrup[MD] ou de sirop de maïs clair

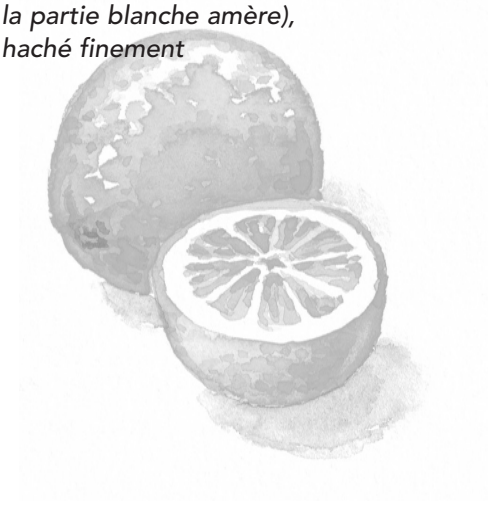
2 gros œufs

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure

zeste de 1 lemon (sans la partie blanche amère), haché finement

zeste de 1 lime (sans la partie blanche amère), haché finement

zeste de 1 orange (sans la partie blanche amère), haché finement



Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Chemiser des plaques à biscuits de papier sulfurisé.

Mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol de grosseur moyenne; réserver.

Mettre le beurre et le shortening dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 2 pendant environ 10 secondes, puis passer à la vitesse 4 et battre pendant 10 secondes pour mettre en crème. Racler les parois du bol et le batteur. Faire tourner le batteur à la vitesse 2, ajouter 500 ml (2 tasses) de sucre, puis passer à la vitesse 4 pendant 30 secondes, jusqu'à consistance légère et mousseuse. Racler les parois du bol et le batteur plat. Faire tourner le batteur à la vitesse 2 et ajouter le sirop. Ajouter ensuite les œufs, un à la fois, en passant à la vitesse 4 pendant 15 secondes après chaque œuf pour bien l'incorporer. Racler les parois du bol et le batteur plat. Ajouter la vanille. Plier les ingrédients secs en trois additions (en utilisant la fonction « Fold » du batteur). Faire tourner le batteur à la vitesse 2, ajouter les zestes. Passer à la vitesse 3 et battre pendant 15 à 20 secondes, jusqu'à consistance lisse.

Prélever des grosses cuillérées de pâte (environ 25 ml [1½ c. à soupe] ou utiliser une cuillère à crème glacée nº 40), les façonner en boule et les rouler dans le reste du sucre. Disposer les boules sur les plaques préparées, en les espaçant d'environ 6,5 cm (2½ po). Aplatir chaque boule délicatement avec le fond d'un verre plat. Faire cuire dans le four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit craquelé et qu'il commence à dorer. Sortir du four et laisser refroidir sur une plaque à biscuits pendant 2 à 3 minutes. Transférer sur une grille et laisser refroidir parfaitement. Conserver les biscuits, séparés par des feuilles de papier ciré, dans un récipient hermétique.

biscuits linzer *aux pacanes*

Cette recette de sablés est parfaite pour les biscuits linzer.

Donne environ 60 biscuits sandwich de 5 cm (2 po).

125 ml (½ tasse) de moitiés de pacanes grillées

50 ml (¼ tasse) de sucre granulé

750 ml (3 tasse) de farine tout usage non blanchie

2 ml (½ c. à thé) de sel

300 ml (1¼ tasse) de beurre non salé (2½ bâtonnets)

250 ml (1 tasse) de sucre à glacer tamisé, et une quantité additionnelle à saupoudrer

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure

175 ml (¾ tasse) de confiture de framboises

Dans un robot culinaire, réduire les pacanes et le sucre granulé en miettes grossières, par impulsions; réserver. Combiner la farine et le sel dans un autre bol à mélanger; réserver.

Couper le beurre en morceaux d'une grosse cuillérée et les mettre dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 2 pendant environ 15 secondes, puis passer à la vitesse 4 et battre pendant 15 secondes. Racler les parois du bol et le batteur plat. Faire tourner le batteur à la vitesse 1 et ajouter le sucre à glacer, puis passer à la vitesse 4 pendant environ 20 secondes pour l'incorporer parfaitement. Racler les parois du bol et le batteur plat. Ajouter le mélange de pacanes et de sucre en miettes et la vanille; battre à la vitesse 2 pour incorporer les ingrédients. Faire tourner le batteur à la vitesse 1 et ajouter les ingrédients secs lentement. Une fois que tous les ingrédients secs ont été ajoutés, passer à la vitesse 2 et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Couper la pâte en deux rondelles de même grosseur, les envelopper dans une pellicule plastique et les réfrigérer pendant au moins 2 heures.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Chemiser deux plaques à biscuits de papier sulfurisé.

Sortir une rondelle du réfrigérateur et l'abaisser à une épaisseur uniforme de 3 mm (⅛ po) sur une surface farinée. Avec un emporte-pièces rond dentelé de 5 cm (2 po) de diamètre, découper des biscuits et les mettre sur une des plaques à biscuits préparée (une spatule coudée facilite l'opération). Récupérer les retailles, les abaisser et les découper de la même façon. Faire cuire au four pendant 16 à 20 minutes, en tournant les plaques à mi-cuisson. Les biscuits sont cuits lorsqu'ils sont légèrement dorés sur les bords.

Pendant que la première fournée de biscuits cuit, abaisser la deuxième rondelle de pâte. Découper des biscuits avec le même emporte-pièces rond et y découper un autre rond au centre avec un emporte-pièces de 1,9 cm (¾ po) de diamètre. Récupérer les retailles, les abaisser, les découper et les faire cuire de la même façon.

Réchauffer la confiture au micro-ondes ou sur la cuisinière, seulement jusqu'à ce qu'elle soit liquide (elle coulera si elle est trop chaude).

Une fois que les biscuits ont refroidi, étaler environ 3,75 ml (¾ c. à thé) de confiture au centre du biscuit plein. Recouvrir du biscuit troué. Saupoudrer de sucre en poudre. Conserver les biscuits, séparés par des feuilles de papier ciré, dans un récipient hermétique.

biscuits surprise *au beurre d'arachide*

Des biscuits tendres au beurre d'arachide fourrés de friandises au chocolat.

Donne environ 45 biscuits.

625 ml (2½ tasses) de farine tout usage non blanchie

7,5 ml (1½ c. à thé) de bicarbonate de soude

5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte

5 ml (1 c. à thé) de sel

125 ml (½ tasse) de beurre non salé, à la température de la pièce, coupé en 8 dés

125 ml (½ tasse) de shortening végétal non hydrogéné

175 ml (¾ tasse) de cassonade tassée

175 ml (¾ tasse) de sucre granulé

375 ml (1½ tasse) de beurre d'arachide (crémeux ou croquant)

2 gros œufs, à la température de la pièce

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure

*45 bonbons au chocolat au lait ou fourrés au caramel, d'environ 2 cm (¾ po) carré**

sucre granulé pour saupoudrer les biscuits

Dans un bol de grandeur moyenne, mélanger au fouet la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel; réserver.

Mettre le beurre et le shortening dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 1 pendant 1 minute, puis passer à la vitesse 4 et battre pendant 2 minutes. Racler les parois du bol et le batteur. Passer à la vitesse 4 et battre de nouveau pendant 1 minute. Ajouter les deux sucres et battre à la vitesse 4 pendant 2 minutes. Ajouter le beurre d'arachide et battre à la vitesse 4 pendant 1 minute. Racler les parois du bol et le batteur plat. Faire tourner le batteur à la vitesse 2, ajouter les œufs, un à la fois, et battre pendant 15 à 20 secondes après chaque addition. Ajouter la vanille et battre pendant 15 secondes. Racler les parois du bol et le batteur plat.

Ajouter la moitié des ingrédients secs et battre à la vitesse 1 pendant 1 minute. Racler les parois du bol et le batteur plat. Ajouter le reste des ingrédients secs et battre à la vitesse 1 pendant environ 45 secondes, jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé. Prèlever la pâte en boules de la grosseur d'une noix de Grenoble (une cuillère à crème glacée nº 40 fonctionne bien), façonner chacune autour d'une friandise au chocolat et la rouler dans le sucre granulé. Réfrigérer pendant au moins 2 heures avant de faire cuire.

Environ 15 minutes avant la cuisson, préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Chemiser des plaques à biscuits de papier sulfurisé. Rouler les boules de pâte de nouveau dans le sucre granulé et les disposer sur les plaques préparées, en les espaçant de 6,5 cm (2½ po). Cuire dans le four préchauffé pendant 14 à 16 minutes. Sortir du four, laisser refroidir sur les plaques pendant 3 minutes, puis transférer sur une grille pour laisser refroidir de nouveau. Laisser les biscuits refroidir pendant au moins 10 minutes avant de les manger pour laisser le centre prendre et prévenir les brûlures à la bouche.

*On peut utiliser des friandises comme Dove[MD] Promises, Mini Rolo[MD] Bites, Cadbury[MD] Caramello[MD] ou des chocolats fourrés Perugina[MD].

brownies *délicieux*

Doux et fondant, ces brownies feront le régal des accros du chocolat.

Donne un moule de 33 x 23 cm (13 x 9 po) de brownies.

enduit végétal de cuisson ou beurre fondu
375 ml (1½ tasse) de beurre non salé (3 bâtonnets), en dés
360 g (12 oz) de chocolat mi-sucré, haché
60 g (2 oz) de chocolat non sucré, haché
325 ml (1⅓ tasse) de farine tout usage non blanchie
7,5 ml (1½ c. à thé) de poudre à pâte
2 ml (½ c. à thé) de sel
175 ml (¾ tasse) de sucre granulé
175 ml (¾ tasse) de cassonade bien tassée
4 gros œufs
10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille pure
250 ml (1 tasse) de morceaux de chocolat mi-sucré
250 ml (1 tasse) de noix de Grenoble, hachées grillées

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Enduire un moule rectangulaire de 33 x 23 x 5 cm (13 x 9 x 2 po) d'un peu d'enduit végétal de cuisson ou de beurre fondu. Mettre le beurre et les deux chocolats dans une casserole de taille moyenne et faire fondre à feu doux. Retirer du feu. Laisser refroidir pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit tiède.

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel dans un petit bol; réserver.

Mettre les sucres et les œufs dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 1 pendant 30 secondes, puis passer à la vitesse 4 pendant 1½ minute à 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit très épais et d'une couleur caramel pâle. Réduire à la vitesse 1 et, pendant que le batteur tourne, ajouter le mélange de beurre et de chocolat fondu, et la vanille. Battre pendant environ 1 minute, jusqu'à ce que le tout soit parfaitement mélangé. Arrêter et racler les parois du bol. Saupoudrer le mélange de farine uniformément sur le mélange de chocolat. Plier 10 à 15 fois (en utilisant la fonction « Fold » du batteur). Ajouter les morceaux de chocolat et les noix et les plier (fonction « Fold ») seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient incorporés. Verser dans le moule préparé et étaler uniformément. Faire cuire dans le four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau piquée au centre ressorte avec quelques miettes humides attachées et que le dessus présente des craquelures. Éviter de trop cuire. Laisser refroidir dans le moule sur une grille. (Cette recette peut être préparée une journée d'avance. Recouvrir d'un papier d'aluminium et garder à la température de la pièce.)

Couper les brownies en carrés pour les servir.

Variante : On peut omettre les morceaux de chocolat et les noix et y substituer 500 ml (2 tasses) de l'un des ingrédients suivants : raisins, canneberges ou arachides enrobés de chocolat ou mini-friandises.

pâte à tarte *feuilletée de base*

Cette recette donne assez de pâte pour une tarte de 22 ou de 28 cm (9 ou 11 po), ordinaire ou épaisse. Abaissez les restants de pâte et découpez-y des formes. Badigeonnez-les de lait et utilisez-les comme garniture sur le dessus d'une tarte ou saupoudrez-les de sucre, ou d'un mélange de cannelle et de sucre, et faites-les cuire au four jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.

Donne une ou deux croûtes.

Pour une croûte

375 ml (1½ tasse) de farine tout usage non blanchie
1 ml (¼ c. à thé) de sel
0,5 ml (⅛ c. à thé) de poudre à pâte
120 ml (8 c. à soupe) de beurre non salé, froid, en dés de 6 mm (¼ po)
15 ml (1 c. à soupe) de shortening végétal non hydrogéné froid, coupé en morceaux de 7 mm (¼ po)
30 à 60 ml (2 à 4 c. à soupe) d'eau glacée

Pour deux croûtes

750 ml (3 tasses) de farine tout usage non blanchie
2 ml (½ c. à thé) de sel
1 ml (¼ c. à thé) de poudre à pâte
240 ml (16 c. à soupe) de beurre non salé froid, en dés de 1,25 cm (½ po)
30 ml (2 c. à soupe) de shortening végétal non hydrogéné froid, coupé en morceaux de 1,25 cm (½ po)
75 à 120 ml (5 à 8 c. à soupe) d'eau glacée

Mettre la farine, le sel et la poudre à pâte dans le bol du batteur Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 1 pendant 15 à 20 secondes. Parsemer la moitié du beurre et tout le shortening sur le mélange de farine. Battre à la vitesse 1 pendant 45 secondes. Pendant que le batteur tourne, ajouter le reste du beurre et mélanger pendant 45 à 60 secondes, jusqu'à ce que le mélange présente des grumeaux de la grosseur d'un pois. Pendant que le batteur tourne, verser la quantité minimale d'eau glacée demandée sur le mélange, 5 ml (1 c. à thé) à la fois. Arrêter lorsque la pâte commence à se former en boule. Avec les mains, former la pâte en une boule (ou deux dans le cas de la recette pour deux croûtes)
et l'aplatir en une rondelle de 15 cm (6 po) de diamètre (deux rondelles dans le cas de la recette double). Envelopper la pâte dans une pellicule plastique et la réfrigérer pendant 1 heure pour laisser reposer le gluten dans la farine.

La pâte se conserve jusqu'à trois jours au réfrigérateur ou jusqu'à un mois au congélateur, enveloppée dans une double pellicule plastique. Laisser la pâte dégeler à la température de la pièce 1 heure avant d'utiliser.

Pour une croûte à cuire à blanc. Abaisser la pâte à 3 mm (⅛ po) d'épaisseur, au diamètre du moule à tarte, la mettre dans le moule et façonner le bord. Piquer le fond avec une fourchette. Mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Chemiser le moule d'un papier sulfurisé ou d'aluminium et de haricots secs ou d'autres poids prévus à cette fin. Cuire pendant 15 minutes.

Remarque : Pour une croûte plus sucrée, ajouter 15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) de sucre granulé au mélange de farine au début de la recette.

croûte à tarte *aux miettes de biscuits*

Vous pouvez faire cette croûte de base avec des miettes de biscuits graham ou d'autres sortes de biscuits. Elle est délicieuse remplie d'une garniture crémeuse ou d'une crème anglaise.

Donne une tarte épaisse de 23 cm (9 po).

230 g	*(8 oz) de miettes de biscuits finement broyés (biscuits au gingembre, biscuits au chocolat, gaufrettes à la vanille ou biscuits graham)*
30 à 45 ml	*(2 à 3 c. à soupe) de sucre granulé (selon la sorte de biscuits choisis)*
0,5 ml	*(1/8 c. à thé) de sel*
90 ml	*(6 c. à soupe) de beurre non salé, fondu*

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Mettre les miettes, le sucre et le sel dans le bol du batteur Cuisinart®. Poser le batteur plat. Faire tourner le batteur à la vitesse 1, ajouter le beurre fondu lentement et mélanger jusqu'à ce que les miettes soient parfaitement enrobées. Transférer le mélange dans un moule à tarte et tasser uniformément sur le fond et les parois en utilisant le fond d'un verre ou d'un ramequin.

Faire cuire dans le four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 8 à 10 minutes. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

tarte généreuse *au citron et à la meringue*

Cette tarte ressemble un peu à une guimauve rôtie sur une pouding au citron.
La meringue est cuite, donc totalement sans danger.

Donne 8 portions.

Un fond de tarte feuilleté cuit à blanc (page 48)

Garniture au citron

250 ml (1 tasse) de sucre granulé
45 ml (3 c. à soupe) de fécule de maïs
30 ml (2 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie
175 ml (¾ tasse) d'eau
5 gros jaunes d'œuf, légèrement battus
45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé, coupé en dés de 1,25 cm (½ po)
125 ml (½ tasse) de jus de citron frais
zeste de 2 citrons haché finement

Meringue

15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs dissoute dans
50 ml (¼ tasse) d'eau bouillante
6 gros blancs d'œuf
175 ml + 30 ml (¾ tasse + 2 c. à soupe) de sucre granulé
30 ml (2 c. à soupe) d'eau
5 ml (1 c. à thé) de crème de tartre
0,5 ml (⅛ c. à thé) de sel
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Quand on fait une tarte au citron à la meringue, il est important que la garniture soit encore chaude quand on la recouvre de meringue pour empêcher celle-ci de se contracter. Préparer une casserole contenant 2,5 cm (1 po) d'eau frémissante et pouvant recevoir le bol du batteur sur socle Cuisinart® sans que celui-ci ne touche l'eau. Pour faire la garniture au citron, mettre le sucre granulé, la fécule de maïs et la farine dans une casserole de 2,4 L (2½ pintes) et remuer. Tout en remuant, ajouter l'eau et brasser jusqu'à consistance lisse. Faire cuire à feu moyen pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. En fouettant constamment, ajouter environ la moitié du mélange chaud aux jaunes d'œuf, le verser dans le reste du liquide et faire cuire à feu moyen, pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le mélange ait épaissi et qu'il commence à bouillonner. Ajouter le beurre et mélanger. Ajouter le jus et le zeste de citron. Mélanger parfaitement. Recouvrir jusqu'au moment d'en garnir le fond de tarte.

Pour faire la meringue, mettre les blancs d'œuf, 30 ml (2 c. à soupe) de sucre granulé, 30 ml (2 c. à soupe) d'eau et la crème de tartre dans le bol du batteur sur socle Cuisinart® et battre jusqu'à consistance lisse. Mettre le bol au-dessus de la casserole d'eau frémissante et remuer constamment avec une spatule en caoutchouc parfaitement propre jusqu'à ce que le mélange ait une température de 70 °C (160 °F) sur un thermomètre à affichage instantané. Commencer à vérifier la température après une minute de cuisson. Quand le mélange atteint 70 °C (160 °F), retirer le bol de la casserole, essuyer le fond et le mettre sur la base du batteur. Poser le fouet. Brasser le mélange de fécule de maïs. Faire tourner le batteur à la vitesse 3 et battre les blancs d'œuf pendant 1 minute tout y en ajoutant le mélange de fécule de maïs lentement. Passer à la vitesse 10 et ajouter lentement les derniers 175 ml (¾ tasse) de sucre granulé. Ajouter le sel et la vanille et battre pendant environ 4 minutes, jusqu'à la formation de pics fermes.

Verser le mélange au citron chaud dans le fond de tarte. Recouvrir de meringue en étalant celle-ci avec soin jusqu'à la croûte et y faisant des tourbillons ou des pics décoratifs, si on le désire. Cette recette donne une quantité généreuse de meringue; on peut en utiliser moins sur la tarte si on le désire.

Faire cuire dans le four préchauffé à 160 °C (325 °F) pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré. Laisser refroidir à la température de la pièce pendant environ 1 heure, puis réfrigérer, à découvert, pendant plusieurs heures. Cette tarte est meilleure si elle est servie le jour même.

tarte mousseline *à la citrouille*

Le Drambuie[MD] donne un goût particulier à cette tarte mousseline à la citrouille.

Donne 8 à 12 portions.

1 fond de tarte feuilletée cuit (recette à la page 48) ou de tarte aux miettes de biscuits (recette à la page 49) de 23 cm (9 po)
15 ml (1 c. à soupe) de gélatine en poudre
50 ml (¼ tasse) de liqueur de whisky Drambuie[MD] ou de liqueur d'orange Grand Marnier[MD]
375 ml (1½ tasse) de purée de citrouille en conserve ou cuite (pas de la garniture pour tarte à la citrouille)
3 gros jaunes d'œuf, légèrement battus
125 ml (½ tasse) de cassonade tassée
125 ml (½ tasse) de crème épaisse
2 ml (½ c. à thé) de sel
3,75 ml (¾ c. à thé) de cannelle
2 ml (½ c. à thé) de gingembre
1 ml (¼ c. à thé) de piment de la Jamaïque
0,5 ml (⅛ c. à thé) de muscade frais moulue
3 gros blancs d'œuf
125 ml (½ tasse) de sucre granulé, divisée

Saupoudrer la gélatine sur la liqueur dans un petit bol et laisser ramollir pendant environ 5 minutes.

Mettre la citrouille, les jaunes d'œuf, la cassonade, la crème épaisse, le sel, la cannelle, le gingembre, le piment de la Jamaïque et la muscade dans une casserole de 2,4 L (2½ pintes). Faire cuire à feu moyen-élevé, en remuant fréquemment avec une cuillère en bois, puis faire mijoter doucement pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit fondu et que le mélange commence à épaissir. Ajouter le mélange de gélatine et mélanger jusqu'à ce qu'il soit parfaitement dissout. Transférer dans un gros bol et laisser reposer jusqu'à ce que le mélange soit à la température de la pièce (ou pour accélérer le processus, mettre le bol dans un gros bol d'eau glacée et brasser le mélange pour qu'il refroidisse).

Mettre les blancs d'œuf et la moitié du sucre granulé dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Mettre le bol au-dessus d'une casserole d'eau frémissante et battre les blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils soient chauds et que le sucre soit dissout. (Le mélange doit atteindre une température de 70 °C [160 °F] pour être parfaitement salubre.) Ne pas fouetter, car cela créera une mousse qu'il sera plus difficile de faire chauffer. Quand le mélange atteint 70 °C (160 °F), retirer le bol de la casserole, essuyer le fond et le mettre sur la base du batteur. Poser le fouet. Commencer à fouetter à la vitesse 1 et passer graduellement à la vitesse 5, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Passer ensuite à la vitesse 8 et battre tout en ajoutant graduellement le reste du sucre, environ 15 ml (1 c. à soupe) à la fois, pendant environ 5 à 8 minutes, jusqu'à ce que le mélange ne soit plus chaud au toucher.

Incorporer environ un quart du mélange de blancs d'œuf battus au mélange de citrouille refroidi pour alléger celui-ci, puis incorporer délicatement le reste des blancs d'œuf, en trois additions.

Transférer délicatement à la cuillère dans le fond de tarte cuit. Réfrigérer pendant plusieurs heures. Au moment de servir, garnir de crème fraîchement fouettée, au goût.

mousse au chocolat *décadente*

Servez cette mousse riche comme dessert ou comme garniture pour votre gâteau préféré.

Donne 4 tasses.

3 jaunes d'œuf
15 ml (1 c. à soupe) d'eau
15 ml (1 c. à soupe) de liqueur de café Kahlúa[MD]
340 g (12 oz) de chocolat amer, haché finement
375 ml (1½ tasse) de crème épaisse
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure

Mettre les jaunes d'œuf, l'eau et le Kahlúa[MD] dans le bol du batteur Cuisinart®. Poser le fouet. Battre à la vitesse 4 pendant environ 30 secondes, seulement pour briser les jaunes et mélanger les ingrédients.

Mettre le chocolat haché dans un bol à mélanger en acier inoxydable; réserver.

Préparer une casserole rempli au tiers d'eau et pouvant recevoir le bol du batteur sur socle Cuisinart® sans que celui-ci ne touche l'eau. Porter l'eau à ébullition. Quand l'eau bouillonne, mettre le bol contenant le mélange d'œufs sur la casserole. Fouetter continuellement à la main jusqu'à ce que le mélange épaississe et qu'il atteigne la température de 74 °C (165 °F).

Au même moment, verser 125 ml (½ tasse) de crème épaisse dans une petite casserole et la porter à ébullition. Verser la crème chaude sur le chocolat haché et remuer. Si le chocolat ne fond pas entièrement, remettre le bol au-dessus de l'eau frémissante et remuer le chocolat jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Quand le mélange d'œufs est prêt, mettre le bol sur la base du batteur. Poser le fouet. Faire tourner le batteur à la vitesse 4, verser lentement le chocolat fondu et battre jusqu'à ce qu'il soit parfaitement incorporé. Ajouter la vanille. Vider le mélange dans un bol à mélanger propre et réfrigérer légèrement.

Pendant que le chocolat refroidi, laver le bol du batteur Cuisinart® et le fouet, les rincer à l'eau froide et les essuyer parfaitement. Poser le fouet. Verser le reste de la crème dans le bol. Commencer à la fouetter à la vitesse 4 et passer graduellement à la vitesse 12 pendant environ 1 minute et 20 secondes, jusqu'à la formation de pics mous.

Plier la crème dans le mélange au chocolat en trois additions en incorporant parfaitement les ingrédients après chaque addition, avec une grosse spatule en caoutchouc. Transférer la mousse dans des ramequins individuels ou dans un récipient en verre. Recouvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins 12 heures.

tiramisù *classique*

Un dessert traditionnel qui ne se démode jamais.

Donne un moule de 23 x 23 cm (9 x 9 po) de tiramisù.

3 gros jaunes d'œuf
125 ml (½ tasse) de sucre granulé
45 ml (3 c. à soupe) de vin Marsala, de champagne ou de vin blanc sec
230 g (8 oz) de mascarpone
250 ml (1 tasse) de crème épaisse
50 ml (¼ tasse) de liqueur de café Kahlúa[MD]
500 ml (2 tasses) de café espresso ou de café infusé fort
28 des doigts de dame (biscuits de Savoie)

Mettre les jaunes d'œuf dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le fouet. Battre à la vitesse 3 pour briser les jaunes. Ajouter le sucre et le vin, et battre pendant 30 secondes. Mettre le bol à mélanger sur une casserole d'eau frémissante en évitant que le fond ne touche l'eau. Fouetter continuellement à la main pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange ait épaissi et qu'il atteigne la température de 74 °C (165 °F). Retirer le bol de la casserole, essuyer le fond et le mettre sur la base du batteur. Battre à la vitesse 8 jusqu'à ce que le mélange ait refroidi. (Ce mélange est un sabayon.)

Pendant que le sabayon refroidit, mettre le mascarpone dans un autre bol et le mélanger jusqu'à consistance lisse à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Lorsque le sabayon a refroidi, y plier le mascarpone en trois additions à l'aide d'une grosse spatule en caoutchouc. Les deux mélanges doivent être parfaitement incorporés.

Transférer le mélange dans un autre bol. Laver le bol du batteur sur socle Cuisinart® et le fouet, les rincer à l'eau froide et les essuyer. Poser le fouet. Mettre la crème épaisse et 30 ml (2 c. à soupe) du Kahlúa[MD] dans le bol du batteur. Commencer à fouetter à la vitesse 4 et passer graduellement à la vitesse 7 pendant 1½ minute jusqu'à la formation de pics mous. Plier la crème dans le mélange de mascarpone en trois additions à l'aide d'une grosse spatule en caoutchouc.

Mélanger l'espresso et les derniers 30 ml (2 c. à soupe) de Kahlúa[MD] dans un plat peu profond. Tremper les doigts de dame dans ce mélange, 4 secondes à chaque bout, et les déposer dans le fond d'un moule carré de 23 cm (9 po), en les coupant au besoin. Recouvrir de la moitié du mélange de mascarpone. Recouvrir d'une autre couche de doigts de dame trempés. Verser le reste du mélange de mascarpone. Recouvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins 6 heures.

Au moment de servir, saupoudrer le dessus de poudre de cacao ou garnir de copeaux de chocolat.

glaçage *au chocolat*

Parfait pour des petits gâteaux jaunes!

Donne environ 500 ml (2 tasses).

285 g (10 oz) de chocolat mi-sucré, en grains ou haché
30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé, à la température de la pièce
250 ml (1 tasse) de crème épaisse

Mettre le chocolat et le beurre dans le bol du batteur Cuisinart®; réserver.

Dans une petite casserole, faire frémir la crème épaisse. (« Frémir » consiste à faire chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir sur les bords du bol. Cela peut être fait au micro-ondes.) Verser la crème chaude sur le chocolat et le beurre; agiter avec une cuillère en bois pour faire refroidir le mélange. Laisser reposer environ 5 minutes.

Poser le fouet. Commencer à fouetter à la vitesse 1 et passer graduellement à la vitesse 12 sur environ 2 minutes, jusqu'à ce que le glaçage ait épaissi et ait pris un peu de volume.

Remarque : Pour une recette double, porter la vitesse à 7 ou 8 seulement pour éviter les éclaboussures.

crème au beurre *suisse*

Aromatisée ou telle quelle, cette crème au beurre fait un excellent glaçage.

Donne environ 1500 ml (6 tasses) de glaçage, soit assez pour glacer un gâteau étagé de 23 cm (9 po).

8 gros blancs d'œuf
425 ml (1¾ tasse) de sucre granulé
1125 ml (4½ tasses) de beurre non salé
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure
15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron frais

Mettre les blancs d'œuf et le sucre dans le bol du batteur Cuisinart®. Mettre le bol au-dessus d'une casserole d'eau frémissante et fouetter les blancs jusqu'à ce qu'ils soient chauds et que le sucre soit dissout; le liquide devrait atteindre la température de 60 °C (140 °F). Mettre le bol sur la base du batteur. Poser le fouet.

Régler la minuterie à 15 minutes et fouetter les blancs d'œuf à la vitesse 10, jusqu'à ce qu'ils aient refroidi, puis réduire à la vitesse 3 et ajouter le beurre graduellement, en morceaux, en battant bien après chaque addition. Lorsque tout le beurre a été incorporé, ajouter la vanille et le jus de citron. Passer à la vitesse 8 et battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse et soyeux.

La crème au beurre peut être aromatisée au goût, une fois que le beurre a été incorporé.

Elle se conserve jusqu'à dix jours au réfrigérateur.

glaçage *au fromage à la crème*

Un glaçage au fromage à la crème classique qui convient à une grande variété de gâteau, mais qui est particulièrement bon avec le gâteau aux carottes ou au chocolat.

Donne 500 ml (2 tasses) de glaçage.

675 ml (2¾ tasses) de sucre à glacer
230 g (8 oz) de fromage à la crème, à la température de la pièce
60 ml (4 c. à soupe) de beurre non salé, à la température de la pièce
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure

Tamiser le sucre dans un petit bol; réserver.

Mettre le fromage à la crème dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 3 jusqu'à consistance lisse. Ajouter le beurre et battre jusqu'à consistance lisse. Faire tourner le batteur à la vitesse 2, ajouter le sucre graduellement et battre jusqu'à ce qu'il soit parfaitement mélangé. Incorporer la vanille. Faire prendre au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

ganache ou glace *au chocolat*

Une façon très chocolatée de glacer ou de fourrer vos gâteaux préférés.

Donne environ 300 ml (1¼ tasse) de ganache.

170 g (6 oz) de chocolat amer, haché
175 ml (¾ tasse) de crème épaisse
45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé

Mettre le chocolat haché dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le fouet. Mettre la crème épaisse dans une petite casserole et faire frémir. Verser la crème chaude sur le chocolat. Battre à la vitesse 4 jusqu'à consistance lisse. Ajouter le beurre et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lustré.

gâteau jaune *étagé*

Un gâteau très pratique qui convient à toutes les occasions.

Donne deux gâteaux de 23 cm (9 po) à superposer.

500 ml (2 tasses) de farine à gâteau
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
2 ml (½ c. à thé) de sel
225 g (½ lb) de beurre non salé, à la température de la pièce
300 ml (1¼ tasses) de sucre granulé
3 gros œufs
2 gros large jaunes d'œuf
10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille pure
175 ml (¾ tasse) de babeurre

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer et fariner deux moules ronds de 23 cm (9 po). Chemiser le fond d'un rond de papier ciré ou sulfurisé. Beurrer et fariner.

Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel ensemble dans un bol à mélanger; réserver.

Mettre le beurre dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Mettre en crème à la vitesse 2 pendant 30 secondes. Faire tourner le batteur à la vitesse 2, ajouter le sucre et battre pendant environ 2 minutes, jusqu'à consistance crémeuse et légère. Racler les parois du bol et le batteur; mélanger de nouveau pendant 30 secondes. Faire tourner le batteur à la vitesse 1, ajouter les œufs et les jaunes d'œuf, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Ajouter la vanille et mélanger. Racler les parois du bol et le batteur. Faire tourner le batteur à la vitesse 1, ajouter les ingrédients secs et le babeurre en alternance, en commençant et en finissant par les ingrédients secs. Passer à la vitesse 2 et battre pendant environ 20 secondes. Racler les parois et le fond du bol pour que tous les ingrédients soient parfaitement incorporés.

Verser la pâte uniformément dans les moules préparés.

Faire cuire dans le four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau piquée au centre en ressorte propre et que les gâteaux soient légèrement bombés et dorés.

Laisser refroidir légèrement sur une grille. Démouler les gâteaux et les laisser refroidir parfaitement sur une grille avant de les enduire de glaçage.

gâteau au chocolat *riche*

Un gâteau riche et délicieux qui convient à toutes les occasions spéciales.

Donne un gâteau en forme de couronne.

enduit végétal de cuisson
500 ml (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
1 ml (¼ c. à thé) de bicarbonate de soude
2 ml (½ c. à thé) de sel
85 g (3 oz) de chocolat non sucré, haché
175 ml (¾ tasse) de poudre de cacao non sucré
5 ml (1 c. à thé) de poudre d'espresso
250 ml (1 tasse) d'eau bouillante
250 ml (1 tasse) de beurre non salé, à la température de la pièce
250 ml (1 tasse) de sucre granulé
250 ml (1 tasse) de cassonade dorée
3 gros œufs
10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille pure
175 ml (¾ tasse) de crème sure
250 ml (1 tasse) de grains de chocolat mi-sucré

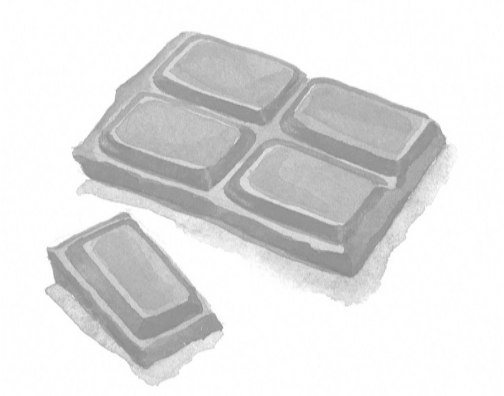
Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Vaporiser un moule à cheminée de 3 L (12 tasse) d'enduit végétal de cuisson.

Tamiser trois fois la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel ensemble dans un bol; réserver.

Mettre le chocolat, la poudre de cacao et la poudre d'espresso dans un petit bol à mélanger; ajouter l'eau bouillante et remuer pour faire fondre le chocolat. Le mélange sera très épais.

Mettre le beurre dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 2 pendant 15 à 20 secondes. Ajouter les sucres tout en continuant à battre pendant environ 45 secondes, jusqu'à l'obtention d'une consistance légère et mousseuse. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Ajouter la vanille. Ajouter le mélange de chocolat et battre jusqu'à ce que tous les ingrédients soient parfaitement incorporés. Ajouter la moitié des ingrédients secs et plier (en utilisant la fonction « Fold » du batteur) seulement jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Ajouter la moitié de la crème sure et plier seulement jusqu'à ce qu'elle soit incorporée. Continuer à plier les ingrédients en alternance, en terminant par les ingrédients secs. Plier les morceaux de chocolat.

Verser la pâte dans le moule préparé. Faire cuire dans le four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant 50 à 55 minutes, jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau piquée au centre ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille. Laisser refroidir parfaitement avant de couper.



quatre-quarts *à l'ancienne*

Un quatre-quarts moelleux classique, un tantinet citronné.

Donne un pain, soit l'équivalent d'à peu près 16 tranches de 1,25 cm (½ po).

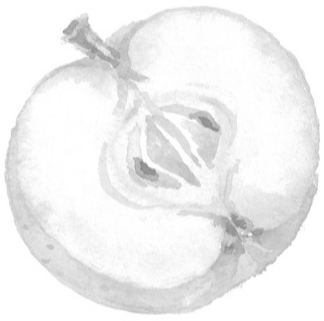
	enduit végétal de cuisson
425 ml	*(1¾ tasses) de farine à gâteau*
2 ml	*(½ c. à thé) de sel*
250 ml	*(1 tasse) de beurre non salé, à la température de la pièce*
300 ml	*(1¼ tasse) de sucre granulé*
4	*gros œufs, à la température de la pièce*
5 ml	*(1 c. à thé) d'extrait de vanille pure*
10 ml	*(2 c. à thé) de zeste de citron*

Préchauffer le four à 160 °C (325 °F). Vaporiser un moule à pain de 23 x 13 x 7 cm (9 x 5 x 3 po) d'enduit végétal de cuisson.

Tamiser la farine et le sel dans un petit bol; réserver.

Mettre le beurre dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 1 pendant 30 secondes, puis passer à la vitesse 4 pendant 30 secondes. Réduire à la vitesse 2, ajouter le sucre. Passer à la vitesse 4 et battre pendant environ 1 minute jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Racler les parois du bol et le batteur. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Ajouter la vanille et le zeste de citron en mélangeant. Faire tourner le batteur à la vitesse 1, ajouter lentement les ingrédients secs, en trois additions. Les ingrédients doivent être parfaitement incorporés, mais il ne faut pas trop mélanger.

Verser la pâte dans le moule préparé. Faire cuire dans le four préchauffé à 160 °C (325 °F) pendant environ 60 à 70 minutes, jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau piquée au centre ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille. Laisser refroidir parfaitement avant de couper.



gâteau des anges *au Kahlúa*[MD]

Légers et vaporeux, les gâteaux des anges ne contiennent pas de matières grasses!

Donne 12 portions.

375 ml (1½ tasse) de sucre granulé, tamisé
300 ml (1¼ tasse) de farine à gâteau, tamisée
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure
15 ml (1 c. à soupe) de poudre d'espresso
30 ml (2 c. à soupe) de liqueur de café Kahlúa[MD] *ou une autre liqueur aromatisée au café*
12 gros blancs d'œuf
6 ml (1¼ c. à thé) de crème de tartre
1 ml (¼ c. à thé) de sel

Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).

Tamiser 175 ml (¾ tasse) de sucre avec la farine à gâteau dans un bol à mélanger; réserver.

Mélanger la vanille, la poudre d'espresso et le Kahlúa[MD] dans un petit bol; réserver.

Mettre les blancs d'œuf dans le bol du batteur sur socle Cuisinart® Poser le fouet. Battre à la vitesse 9 pendant 30 secondes. Ajouter la crème de tartre et le sel, et passer graduellement à la vitesse 12 sur environ 1 minute et 15 secondes, jusqu'à la formation de pics mous. Ajouter les derniers 175 ml (¾ tasses) de sucre granulé et continuer à battre à la vitesse 12 pendant environ 30 secondes, jusqu'à la formation de pics doux et lustrés. Retirer le bol du batteur.

Tamiser graduellement le mélange de farine et de sucre réservé dans les blancs d'œuf et plier délicatement à l'aide d'une grosse spatule en caoutchouc. Plier le mélange d'espresso dans la pâte. Procéder délicatement en s'assurant que tous les ingrédients sont uniformément incorporés.

Transférer la pâte à la cuillère dans un moule à cheminée de 23 cm (9 po) non graissé. Égaliser la pâte avec une spatule en caoutchouc.

Faire cuire dans le four préchauffé à 160 °C (325 °F) pendant 40 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau ressorte propre. Retourner le moule sur le goulot d'une bouteille vide au long goulot (telle qu'une bouteille de vin) et laisser refroidir parfaitement.

Pour démouler, glisser un couteau tout autour du moule pour décoller le gâteau. Couvrir le moule d'une assiette et renverser le tout. Glisser un couteau le long du fond du moule pour décoller le gâteau.

gâteau *à la noix de coco*

Un gâteau moelleux et savoureux qui convient aux occasions spéciales les plus variées.

Donne deux gâteaux ronds de 23 cm (9 po).

enduit végétal de cuisson
750 ml (3 tasses) de farine tout usage non blanchie
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
2 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de soude
2 ml (½ c. à thé) de sel
250 ml (1 tasse) de beurre non salé, à la température de la pièce
500 ml (2 tasses) de sucre granulé
3 gros œufs
2 gros jaunes d'œuf
125 ml (½ tasse) de crème fraîche ou de crème sure
125 ml (½ tasse) de crème de noix de coco
2 ml (½ c. à thé) d'extrait de vanille pure
2 ml (½ c. à thé) d'extrait de noix de coco
375 ml (1½ tasse) de noix de coco déshydratée

Préchauffer le four à 160 °C (325 °F). Vaporiser deux moules ronds de 23 cm (9 po) d'enduit végétal de cuisson.

Dans un bol, mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel; réserver.

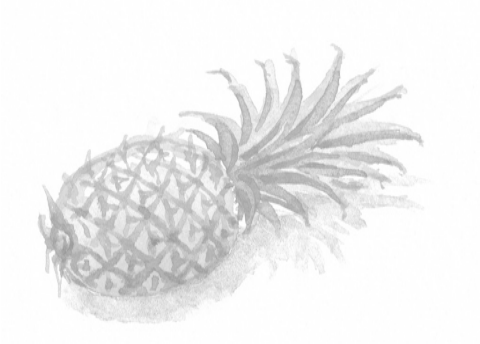
Mettre le beurre dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Battre à la vitesse 1 pendant 30 secondes, puis à la vitesse 3 pendant 30 secondes.

Réduire à la vitesse 2, ajouter le sucre et battre à la vitesse 4 pendant 1 minute, jusqu'à consistance légère et mousseuse. Réduire à la vitesse 2 et ajouter les œufs et les jaunes d'œuf, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Dans un autre bol, mélanger la crème fraîche, la crème de noix de coco et les deux extraits. Faire tourner le batteur à la vitesse 2, ajouter lentement les ingrédients secs et le mélange de crème en alternance, en terminant avec les ingrédients secs. Pour terminer, ajouter la noix de coco déshydratée et la mélanger rapidement, mais parfaitement.

Diviser la pâte (qui sera très épaisse) également entre les deux moules et faire cuire dans le four préchauffé à 160 °C (325 °F) pendant 45 à 50 minutes, jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau piquée au centre ressorte propre.

Laisser refroidir dans les moules sur une grille métallique. Quand les moules ont suffisamment refroidi pour être manipulés, les retourner sur la grille et démouler les gâteaux. Laisser les gâteaux refroidir parfaitement.

Ce gâteau s'apprête de mille et une façons. Pour en faire un gâteau étagé, trancher le gâteau à l'horizontale et l'enduire de glaçage. La crème au beurre suisse (recette à la page 55), par exemple, est délicieuse comme fourrage et comme glaçage. Pour un gâteau plus spécial, utiliser de la glace au chocolat (recette à la page 56) comme fourrage et de la crème au beurre comme glaçage. Pour la touche finale, saupoudrer le dessus de noix de coco déshydratée.



gâteau divin *au chocolat sans farine*

Riche, crémeux, chocolaté, absolument décadent. Que dire de plus?

Donne un gâteau de 23 cm (9 po) pouvant servir 12 à 16 personnes.

beurre non salé fondu

125 ml (½ tasse) d'eau

250 ml (1 tasse) de sucre granulé

125 ml (½ tasse) de cassonade, divisée

15 ml (1 c. à soupe) de poudre d'espresso instantané

340 g (12 oz) de chocolat mi-sucré, haché en morceaux de 7 mm (¼ po)

170 g (6 oz) de chocolat amer, haché en morceaux de 7 mm (¼ po)

250 ml (1 tasse) de beurre non salé, coupé en dés de 1,25 cm (½ po)

15 ml (1 c. à soupe) d'extrait de vanille pure

15 ml (1 c. à soupe) de crème de cacao, de brandy ou de liqueur au café

6 gros œufs

sucre à glacer pour saupoudrer le gâteau ou glace au chocolat (page 55)

Préchauffer le four à 150 °C (300 °F). Badigeonner un moule à gâteau rond de 28 x 6 cm (9 x 3 po) de beurre non salé fondu. Chemiser le fond du moule d'un rond de papier sulfurisé de 23 cm (9 po) et badigeonner celui-ci de beurre fondu.

Mettre l'eau, le sucre granulé, 50 ml (¼ tasse) de cassonade et la poudre d'espresso dans une casserole de 2,4 L (2 ½ pintes). Faire chauffer à feu moyen et laisser mijoter jusqu'à ce que les sucres soient dissous. Réduire à feu doux. Ajouter tout le chocolat haché et mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à consistance lisse. Retirer du feu et ajouter la moitié du beurre; mélanger jusqu'à consistance lisse. Ajouter le reste du beurre, la vanille et la liqueur ou le brandy; mélanger jusqu'à consistance lisse. Laisser refroidir. Pendant ce temps, préparer le reste de la pâte.

Mettre les œufs et les derniers 50 ml (¼ tasse) de cassonade dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Poser le batteur plat. Régler la minuterie à 12 minutes et battre à la vitesse 1 jusqu'à ce que le mélange ait une texture épaisse et légère, qui se rapproche de celle de la mayonnaise. Faire tourner le batteur à la vitesse 2, ajouter le mélange de chocolat légèrement refroidi en un filet régulier et mélanger pendant 1 minute. Racler les parois du bol et le batteur plat. Retirer le bol. Avec une grosse spatule en caoutchouc, plier délicatement le mélange jusqu'à ce qu'il ait une couleur parfaitement homogène. (Il ne doit plus rester de filets de chocolat ou d'œufs.) Procéder délicatement afin d'éviter de trop dégonfler le mélange d'œufs. Transférer dans le moule préparé. Mettre le moule dans un plus grand plat et remplir celui-ci d'eau chaude jusqu'à moitié du moule. Faire cuire dans le four préchauffé à 150 °C (300 °F) pendant 1 heure 20 minutes. Le gâteau devrait lever uniformément et, quand il est cuit, le dessus aura une texture rappelant celle des brownies, mais le gâteau ne semblera pas encore entièrement cuit. Laisser refroidir à la température de la pièce, puis recouvrir et réfrigérer pendant 8 heures ou toute une nuit.

Pour démouler, tremper le fond du moule dans de l'eau chaude pendant 10 à 15 secondes. Essuyer le moule et le retourner sur une assiette de service. Retirer le papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre en poudre ou enduire de glace au chocolat (page 56). Lisser la glace sur le dessus en limitant les coups de spatule pour qu'elle reste lustrée et en la laissant couler sur les côtés.

gâteau au fromage *à la crème sure*

Un gâteau au fromage onctueux, classique.

Donne un gâteau de 23 cm (9 po) pouvant servir 12 à 16 personnes.

enduit végétal de cuisson

Croûte

250 ml (1 tasse) de miettes de biscuits (graham, gaufrette à la vanille ou biscuits au gingembre)

30 ml (2 c. à soupe) de sucre granulé

1 ml (¼ c. à thé) de cannelle moulue

50 ml (¼ tasse) de beurre non salé, fondu

Garniture

250 ml (1 tasse) de crème sure

30 ml (2 c. à soupe) de sucre granulé

2 ml (½ c. à thé) d'extrait de vanille pure

Remplissage

500 g (1 lb) de fromage à la crème ordinaire, à la température de la pièce

500 g (1 lb) de fromage à la crème faible en gras, à la température de la pièce

250 ml (1 tasse) de sucre granulé

15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs

5 gros œufs, à la température de la pièce

250 ml (1 tasse) de crème sure

7,5 ml (1½ c. à thé) d'extrait de vanille pure

2 ml (½ c. à thé) d'extrait d'amande

Remarque : Le gâteau au fromage à la crème sure est meilleur lorsqu'il est préparé la veille. Il ne se congèle pas bien. Il peut être servi tel quel ou garni de fruits frais ou nappé d'une sauce aux fruits.

Mettre la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Vaporiser un moule à charnière ou un moule à fond amovible de 23 x 7 cm (9 x 3 po) d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Envelopper l'extérieur du moule dans un papier d'aluminium ultra robuste.

Poser le batteur plat. Mettre les miettes de biscuits, le sucre, la cannelle et le beurre fondu dans le bol du batteur sur socle Cuisinart®. Battre à la vitesse 2 pendant environ 30 secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Verser dans le moule préparé et tasser en une couche uniforme en utilisant le fond d'un verre ou d'une tasse à mesurer. Faire cuire dans le four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant 8 à 10 minutes. Laisser refroidir. Pendant ce temps, préparer la garniture.

Laver le bol et le batteur. Mettre la crème sure, le sucre et la vanille dans le bol et battre à la vitesse 2 pendant 45 secondes pour dissoudre le sucre et mélanger les ingrédients. Transférer dans un autre bol, recouvrir et réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser.

Mettre les deux fromages à la crème dans le bol du batteur sur socle. Battre à la vitesse 1 pendant environ 30 secondes, jusqu'à consistance lisse. Ajouter le sucre, 50 ml (¼ tasse) à la fois, puis la fécule de maïs. Battre à la vitesse 2 pendant environ 30 secondes après chaque addition jusqu'à consistance lisse. Racler le fond et les parois du bol et le batteur après avoir ajouté la moitié du sucre. Ramener à la vitesse 1 et ajouter les œufs, un à la fois, en battant pendant environ 30 secondes après chaque addition. Racler le fond et les parois du bol et le batteur après avoir ajouté 3 œufs, puis de nouveau après avoir ajouté les 2 derniers oeufs. Ajouter la crème sure et les extraits de vanille et d'amande; battre à la vitesse 1 pendant environ 1 minute, jusqu'à ce que le mélange soit homogène et onctueux. Verser dans le fond de tarte préparé refroidi; ne pas racler les parois du bol afin de ne pas inclure les ingrédients qui ne sont pas parfaitement incorporés, car cela changera la texture du gâteau fini.

Mettre le moule dans un moule à gâteau roulé ou dans une lèchefrite. Mettre au four et ajouter au moins 1,25 cm (½ po) d'eau chaude dans le plus grand moule pour former un bain-marie. Faire cuire dans le four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant 45 minutes. Réduire le feu à 160 °C (325 °F) et faire cuire pendant 40 minutes de plus. Monter le feu à 180 °C (350 °F) et faire cuire pendant 5 minutes de plus. Étaler la garniture de crème sure uniformément sur le gâteau au fromage et faire cuire 15 minutes de plus. Sortir du four. Retirer le papier d'aluminium et laisser refroidir sur une grille métallique pendant 1 heure. Réfrigérer à découvert jusqu'à ce que le gâteau soit froid, puis le recouvrir.

gâteau au fromage *marbré au chocolat*

Des rubans de gâteau au fromage au chocolat mi-sucré forment des volutes dans ce gâteau au fromage classique sur une croûte de biscuits brownies au chocolat.

Donne un gâteau de 23 cm (9 po) pouvant servir 12 à 16 personnes.

enduit végétal de cuisson

Croûte :

90 ml (6 c. à soupe) de beurre non salé, à la température de la pièce

250 ml (1 tasse) de farine tout usage non blanchie

50 ml (¼ tasse) de cassonade tassée

45 ml (3 c. à soupe) de cacao non sucré

1 gros jaune d'œuf

2 ml (½ c. à thé) d'extrait de vanille pure

Garniture :

1,1 kg (2½ lb) de fromage à la crème faible en gras, à la température de la pièce

300 ml (1¼ tasses) de sucre granulé

5 gros œufs, à la température de la pièce

30 ml (2 c. à soupe) d'extrait de vanille pure

230 g (8 oz) de chocolat mi-sucré, fondu et refroidi

Vaporiser un moule à charnière de 23 x 7 cm (9 x 3 po) d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Envelopper l'extérieur du moule dans un papier d'aluminium ultra robuste. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Poser le batteur plat. Mettre les ingrédients de la croûte dans le bol du batteur sur socle Cuisinart® et les battre à la vitesse 2 pendant environ 1 minute à 1½ minute, jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Verser dans le moule préparé et tasser en une couche uniforme sur le fond et à 1,25 cm (½ po) sur les parois en utilisant le fond d'un verre ou d'une tasse à mesurer. Faire cuire dans le four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant 8 à 10 minutes. Laisser refroidir. Pendant ce temps, préparer la garniture.

Laver le bol et le batteur. Mettre le fromage à la crème dans le bol et battre à la vitesse 1 pendant environ 30 secondes, jusqu'à consistance lisse. Ajouter le sucre, 50 ml (¼ tasse) à la fois, et battre à la vitesse 2 pendant environ 30 secondes après chaque addition, jusqu'à consistance lisse. Racler le fond et les parois du bol et le batteur après avoir ajouté la moitié du sucre. En faisant tourner à la vitesse 2, ajouter les œufs, un à la fois, en battant environ 30 secondes après chaque addition. Racler le fond et les parois du bol et le batteur après avoir ajouté 3 œufs, puis de nouveau après avoir ajouté les 2 derniers œufs. Ajouter la vanille; battre à la vitesse 1 pendant environ 1 minute, jusqu'à ce que le mélange soit homogène et onctueux. Verser toute la pâte, sauf 500 ml (2 tasses), dans le fond de tarte préparé refroidi; ne pas racler les parois du bol afin de ne pas inclure les ingrédients qui ne sont pas parfaitement incorporés, car cela changera la texture du gâteau fini. Incorporer le chocolat fondu et refroidi dans la pâte réservée. Verser la pâte au chocolat sur la pâte au fromage à la crème, 50 ml (¼ tasse) à la fois. Couper la pâte avec un couteau ou une spatule pour obtenir un effet marbré.

Mettre le moule dans un moule à gâteau roulé ou dans une lèchefrite. Mettre au four et ajouter au moins 1,25 cm (½ po) d'eau chaude dans le plus grand moule pour former un bain-marie. Faire cuire le gâteau au fromage dans le four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant 1 heure et 10 minutes. Le centre du gâteau ne paraîtra pas parfaitement cuit.

Sortir du four. Retirer le papier d'aluminium et laisser refroidir sur une grille métallique pendant 1 heure. Réfrigérer à découvert jusqu'à ce que le gâteau soit froid, puis recouvrir. Réfrigérer au moins 6 heures avant de servir.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que ce produit Cuisinart sera libre de tout défaut de matériel et de main-d'oeuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date de l'achat original.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication, y compris les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un abus du consommateur, des réparations ou modifications non autorisées, un vol, un mauvais usage, ou des dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les produits dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni à d'autres acheteurs ou propriétaires commerciaux.

Si votre produit Cuisinart s'avère défectueux au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin.

À des fins de garantie, veuillez enregistrer votre produit en ligne au www.cuisinart.ca afin de faciliter la vérification de la date de l'achat original, ou conservez votre reçu original pendant toute la durée de la période de garantie.

Si l'appareil s'avère défectueux au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle.

Numéro sans frais :	1-800-472-7606
Adresse :	Cuisinart Canada 100 Conair Parkway Woodbridge, Ont. L4H 0L2
Adresse électronique :	consumer_Canada@ conair.com
Modèle:	SM55C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : *Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne nous parviennent pas.*

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606.

Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca

Cuisinart®
SAVOR THE GOOD LIFE™

Coffeemakers
Cafetières

Food Processors
Robots culinaires

Grills

Cookware
Batteries de cuisine

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life™.

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de première qualité qui vous facilitent la tâche dans la cuisine. Essayez nos appareils de comptoir et nos batteries de cuisine, et… Savourez la bonne vie[MD].

www.cuisinart.ca

©2009 Cuisinart
Cuisinart® is a registered trademark of Cuisinart
Cuisinart® est une marque de commerce enregistrée de Cuisinart

100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario
L4H 0L2
Consumer Call Centre E-mail: / Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com
Printed in China / Imprimé en Chine

08CC116